КАК КРАСИВО НАКРЫТЬ СТОЛ



Искусство сервировки





КАК КРАСИВО НАКРЫТЬ СТОЛ

Москва
«АСТ-Пресс» 1996

Yvonne Thalheim, Harald Nadolny
«Festliche
Tischdekorationen
selbst gestalten»

ISBN 3 8068 09844

Marianne Muller, Ota Mikolasek
«Servietten falten
80 Ideen fur schon gedeckte Tische»

ISBN 3 8068 10427

ISBN 5-214-00194-0



Как это было

В древнем мире



Праздничное пиршество в античном Риме: женщин в те времена не допускали на общие трапезы

«Столик, накройся!» — и в одно мгновение накрыт был столик чистой скатертью, и были на нем тарелка, рядом нож и вилка, и светился большой стакан с красным вином, а мисок с жареным и пареным было так много, что сердце радовалось». Так говорится в сказке братьев Гримм. Скатерть, тарелка, нож, вилка, миски с едой и стакан вина — так выглядел красиво накрытый стол в 1819 году, когда была опубликована эта сказка. Но к этому времени ритуал застолья уже имел долгую историю и пережил много интересных периодов.

История культуры застолий, культуры еды, питья и поведения за столом уходит в глубь тысячелетий. В седую старину наши предки сидели у огня, разделывали добычу примитивными орудиями и ели руками. Никаких упоминаний ни о самом столе, ни о правилах поведения. Первые достоверные сведения о культуре застолий исследователи получили, раскрыв тайны древнеегипетских иероглифов. Многое рассказали росписи на вазах и стенах храмов. На праздничных застольях фараонов подавали множество блюд из различных сортов мяса и фрукты. Музыканты развлекали пирующих гостей. В ходу были прекрасная посуда и бокалы, сохранившиеся до сих пор.

Совершенно особая культура застолий была у древних греков. Они прославились ею не меньше, чем своими философами и государственными мужами. Дома в Древней Греции были очень скромно обставлены, но одним из важнейших предметов меблировки являлось трапезное ложе, возлежа на котором, греки вкушали пищу. Однако правом на столь вольготное возлежание пользовались только мужчины, женщины сидели на стульях. Основное время трапез наступало вечером, завтрак и обед были скудными. Кушанья сервировали на маленьких столиках перед ложами. Миски и чаши для напитков были из глины или стекла. Ложки были редкостью, поэтому суп ели, макая в него кусок хлеба, а остальную пищу брали руками. Основными продуктами питания были хлеб и выпечка, рыба и овощи. Мясо ели редко. Вся еда обильно сдабривалась острыми приправами. Жажду греки предпочитали утолять вином, разбавленным водой. После еды мужчины собирались на вечеринку, называвшуюся симпозиумом. Они пускали по кругу большую чашу с вином и наслаждались игрой девушек-флейтисток.

Как и греки, римляне вкушали пищу на трапезном ложе. Только простолюдины ели сидя. Гости объединялись в группы по девять человек. Расположившись по три человека на каждой из трех поставленных рядом кушеток, они чувствовали себя вполне удобно. В центре стоял сервировочный стол, который каждый раз во время смены блюд протирали губкой. Во время еды гостям подавали в специальных сосудах воду для мытья рук, поскольку ели римляне руками. В аристократических домах держали специального слугу, который резал жаркое и подавал его гостям. У богачей имелись кубки, блюда и тарелки из позолоченного серебра, а также прекрасные стеклянные бокалы. Простолюдины пользовались только глиняной посудой. Правда, стекло можно было встретить во многих домах, поскольку наряду со стеклянными изделиями высочайшего качества существовала и простая посуда из стекла.

Германцы разделывали пищу коротким мечом и ели руками. Посуда была по большей части глиняная, редко серебряная. Освещением служили сосновые лучины и факелы.

В средние века

В VI веке впервые появились свечи, сделанные из пчелиного воска или сала. В VIII веке при многих королевских дворах еще не было ни скатертей, ни тарелок. Кушанья накладывали в углубления на дубовом столе. Часто ели и пили без меры, так что застолья нередко заканчивались общей свалкой. Существовал даже закон, по которому все присутствовавшие за столом могли быть привлечены к ответственности за убийство, если кто-нибудь погибал в пьяной драке от руки своего соседа по столу. Но если в трапезе принимали участие более семи человек, то к ответственности не привлекали никого, дабы предотвратить истребление знати.

Карл Великий, живший с 744 по 814 год, возродил традиции греков и римлян и превратил застолье в пышный ритуал. Во время еды он слушал музыку или ему читали вслух. За столом ему прислуживали стольник и кравчий. Свои праздники Карл Великий устраивал с большим размахом. Зал украшали коврами, еду подавали на золотых блюдах. Мясо за столом ели с помощью маленьких ножей, поскольку ложек было мало. О развлечении гостей заботились многочисленные певцы, шуты и танцовщицы. После праздника, прощаясь с гостями, Карл преподносил им богатые подарки.

С XI века к трапезам начали допускать и женщин; поведение гостей во время застолий сразу же стало более цивилизованным. За столом сидели парами и пользовались одним кубком и блюдом на двоих. Стол украшала скатерть, о которую, однако, можно было вытирать руки. Тому, как вести себя за столом, учили особые правила: рекомендовалось не вытирать жирные пальцы о праздничную одежду, есть и пить не спеша. Важной принадлежностью стола была роскошно украшенная солонка. Она всегда была закрыта и охранялась, поскольку все боялись возможных попыток отравления: господствовало мнение, что в соли яд нельзя обнаружить.

Кульминацией праздничного застолья был жареный павлин, лебедь или фазан, которого вносили, украсив его собственным же оперением. По окончании пира столы в буквальном смысле поднимали. Ведь состояли они из столовых досок, которые клали на козлы, а затем доски отставлялись в сторону.



Столь же роскошными, как и одежды, были в XV веке посуда и столовые приборы из золота и серебра

Поэзия миннезингеров и другие литературные произведения дают нам прекрасную картину жизни в XII—XIII веках. Культура застолий играла все большую роль. Рыцарь должен был знать очень многое, чтобы достойно вести себя за столом. Правилами хорошего тона запрещалось разговаривать с полным ртом и выхватывать у соседа из-под носа лучший кусок. Дамы должны были хорошо поесть заранее, дабы на пиру с чистой душой и без внутренних терзаний предлагать рыцарям лучшие куски мяса. Строго соблюдался порядок рассаживания гостей: в торце широкого стола сидел хозяин дома, за особыми столами — его семья и почетные гости. Остальные гости сидели на простых скамьях вдоль стен.

В XIII веке вино и хлеб были на каждом столе. Каша, горох, яйца и бобы являлись основными продуктами питания. Мясо было привилегией богатых. Однако по большей части они ели не лучше, а просто чаще. В княжеских кругах мытье рук превратилось в ритуал. В это время излюбленными были плюшевые скатерти, сложенные



Уже около 1100 года было принято сервировать каждое блюдо отдельно. На особом столе стояли остальные кушанья. Перед едой мыли руки в специальном сосуде

вдвое и усыпанные цветами. Сосуды на столах также украшали венки из цветов. Но число ножей и ложек было ограничено. Пажи вносили блюда на серебряных и оловянных подносах и подходили сначала к резчику жаркого, а затем к гостям. Те брали кушанья аристократично: тремя пальцами — и клали на круглые куски хлеба, которые служили тарелками. Богачи выставляли напоказ приборы, разложив их на сервировочных столах. Простолюдины же довольствовались посудой из дерева, глины или простого толстого, так называемого «лесного» стекла.

В XIV—XV веках начинается расцвет бюргерства. Новая знать тоже стремилась к более роскошной жизни. В домах богатых торговцев появились ножи, ложки, солонки, сосуды для напитков. Все больше входили в употребление тарелки из олова и дерева. Но на торжества по-прежнему каждый гость приносил с собой ножи и ложки, поскольку у хозяина чаще всего их было немного и хватало только для себя самого и своих близких. Правила поведения за столом становились все более утонченными. Вот что говорится в руководстве к поведению за столом от 1492 года: «Не чешись за столом. Ибо это насмешка двору. Не хватайся за живот и за голову. Иначе могут подумать, что ты вшивый и пьяный. Да будет брюхо твое здорово во все времена, и зад твой в порядке, а чтобы он не каркал до времени, беги подальше от людей».

Во время больших праздников стены украшали цветами. Гостей не только богато принимали, но и одаривали дорогими подарками. Вот как, например, рассказывали о праздничном банкете герцога фон Шартреза: «Внесли большой засахаренный ствол дерева, в котором находились записочки с именами приглашенных. Затем были принесены шейные цепочки, браслеты, серьги, пряжки и цепочки для шапок общей стоимостью в 250 скуди. И его светлость начал лотерею. И пока каждый тянул и искал выигрыш, играли четыре флейты».

В новое и новейшее время

В XVI веке в Европе стало обычным делом пользоваться ножами и ложками. Только вилка укоренялась медленно. Она была заимствована у венецианцев, которые пользовались ею, когда ели фрукты, чтобы сок не окрашивал пальцы. Во Франции долго пользовались пятипалой вилкой. Именно ее подразумевал Монтень, когда говорил: «Иногда я ем так торопливо, что кусаю пальцы». В те времена распространению новых обычаев сопротивлялось главным образом духовенство, которое настаивало на сохранении традиций застолий времен Иисуса Христа.

Но культура застолий обогащалась, и вот уже скатерть и салфетки стали привычными предметами сервировки. Появились специальные блюда для жаркого, супницы и тарелки из олова и серебра, редко из фарфора, который привозили из Китая. Знать и богатые горожане устраивали роскошные праздники, похожие на те, что были в позднем Риме. В моду вошли несъедобные муляжи кушаний; стол украшали копии крепостей, городов и ландшафтов. Люди, достигшие высокого уровня благосостояния, обязаны были владеть искусством резать жаркое. Существовали даже учебные пособия, «Книжечки резчика», в которых часто рассказывали и о том, как складывать салфетки. Во время праздников помещения пышно украшали цветами, при этом все большую роль играли срезанные цветы, которые впервые стали ставить в специальные сосуды.

В XVII веке начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек). Вилка получила всеобщее распространение и приобрела ту форму, которую имеет и по сей день — с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами. Ложку стали делать плоской, а нож получил закругленный конец. Гостям теперь уже не приходилось приносить приборы с собой, поскольку в каждом доме их было достаточно. Цветы в особых сосудах украшали стол, по стенам крепили гирлянды из цветов и ветвей.



Эти драгоценные, сделанные с неисчерпаемой фантазией ложки XVI века сделаны из свинцового хрусталя, золота и морских раковин

В 1695 году во Франции изобрели керамический фарфор, который, однако, не получил распространения, поскольку был мягким (без каолина) и хрупким. В Богемии развивались стекольные мануфактуры, производившие особо прочное стекло, близкое к хрусталю. В конце XVII века англичане открыли, что стекло обретает особый блеск, если в него добавить свинец.

В Европе XVIII век принес решающее изобретение: «новое» открытие фарфора. Начиная с XIII века «белое золото» в больших количествах импортировали из Китая. Фарфор был объектом престижа для княжеских дворов. В Европе проводили многочисленные эксперименты, чтобы самим производить желанную керамику. В 1707 году естествоиспытателю Эренфриду Вальтеру графу фон Чирнхаузу и его помощнику Иоахиму Фридриху Бётгеру удалось наконец получить керамику из красной глины. Годом позже получили первый белый твердый фарфор, а вскоре и глазурь. В 1710 году в Мейсене возникла фарфоровая мануфактура, которая, однако, не смогла долго удер-



Пристрастием XVIII века были роскошные композиции из цветов в сочетании с фарфоровыми тарелками и хрустальными бокалами

жать монополию. На мануфактурах, возникших вслед за ней, начиная с 30-х годов XVIII века стали производить большие фарфоровые сервизы, выполненные в едином стиле. Впервые появилась возможность накрыть стол одинаковой посудой. Были унифицированы и столовые приборы, их промышленное производство началось в Англии в 1781 году.

С распространением чая, кофе и шоколада появилась и специальная посуда для них. С 1730 года получают распространение чашки различной формы. Их развитие шло на основе китайской чаши «вершинки». Уже в качестве европейского декоративного элемента к ним добавили ручки, а также блюдца. Благодаря появлению новых напитков, завтрак приблизился к своей современной форме. Наряду с появившимися в то время «кофейными кружками», которые собирались в послеобеденное время, в обществе укоренялись и новые обычаи.

В XIX веке в Германии и Австрии сложился стиль бидермейер (1818—1848). Появился круглый стол, который стал центром салона. Неотъемлемой принадлежностью празднично накрытого стола были цветы, которые располагались в вазах и на роскошных подставках. Букет в стиле бидермейер современен и по сей день. В конце века стол украшали зелеными островками из папоротников и пальм, излюбленными были композиции растений в горшках и цветочные гирлянды.

Франция стала классической страной хорошей кухни. Долгое время «Физиология вкуса», написанная Ансельмом Брилла-Савареном в 1825 году, была нормативным произведением. Книга эта стоит у истоков новой традиции, согласно которой уважаемым человеком считается не чревоугодник, но гурман. «Радость еды мы делим с животными, она предполагает наличие голода и необходимость его удовлетворения. Право на радость от хорошего стола принадлежит только человеку. Она предполагает и подготовку к приготовлению кушаний, выбор места и состава гостей».

На этой основе в XIX и в начале XX века все более совершенствовалась культура застолий. Сам званый обед стал короче, в моду вошли застольные речи (тосты). Сервиз состоял теперь из множества предметов, предназначенных для отдельных блюд; для столовых приборов были открыты новые металлы и сплавы (никель, нейзильбер, или мельхиор, и другие). Особое значение имели искусно сложенные салфетки, которые дополняли сервировку стола. Большой прогресс был достигнут и в развитии освещения: в 1855 году появилось газовое освещение, а в Америке с 1860 года — керосиновые лампы. Лампы накаливания пробивали себе путь очень медленно.

Нынешнее столетие отличается рационализацией времени и труда. Последствия этого сказались и на культуре еды. После второй мировой войны в этой области, как и во многих других, началась американизация. Повсюду возникали оборудованные для «быстрой еды» рестораны самообслуживания. Стол-буфет с холодными закусками пришел на смену круглому столу, вечеринки с коктейлями — «кофейным кружкам». Однако в последние годы вновь больше внимания стали обращать на то, чтобы красиво накрыть стол и хорошо составить меню. «Быстрая еда» по-американски или культура застолий — сегодня приходится выбирать. Не каждый день можно празднично сервировать стол, и тем не менее, даже малыми средствами, но соблюдая некоторые правила при выборе посуды, украшений из цветов и других декоративных атрибутов, можно создать особую атмосферу. Эта книга даст вам рекомендации на каждый день и на особые случаи, покажет, как, подойдя к этому творчески, вы сами можете украсить стол.

Вокруг стола

Формы столов

Каждый праздник должен начинаться с тщательной планировки и с определения того, как рассадить гостей и сколько должно их быть. Чтобы обеспечить всем гостям необходимую свободу движений, следует соблюдать некоторые правила.

Столы располагают так, чтобы каждый гость мог свободно выйти из-за стола, не мешая другим. Поэтому столы расставляют примерно в 75 см от стены. От шкафов и дверей следует придерживаться расстояния в 120 см, чтобы ничего не загораживать. Кроме того, необходимо принимать в расчет и пространство, необходимое, чтобы подходить к столу, подавать еду и напитки и убирать посуду.

Стулья ставят параллельно столам сиденьем внутрь. Обратите внимание на то, чтобы стул не был задвинут под стол или под скатерть. Он должен стоять так, чтобы край его заканчивался у края стола.

Для каждого прибора на столе отводится место шириной 60—70 см, чтобы гости сидели свободно. Накрывая приборы, ставьте их так, чтобы никто не мог натолкнуться на ножку стола.

Для маленьких семейных торжеств подходят столы любой формы: круглые и овальные, квадратные и прямоугольные. Круглый или овальный стол создает более задушевную атмосферу. Уже в сказаниях о короле Артуре круглый стол предстает как символ мира и совершенства. За ним не приходится думать о порядке рассаживания гостей. Такая форма стола имеет, однако, и один недостаток: он плохо сочетается с другими столами. Кроме того, он всегда должен стоять в центре помещения и его нельзя придвинуть к стене. Круглый стол должен иметь не менее 110—120 см в диаметре, чтобы для приборов, бокалов, кушаний, цветов и украшений было достаточно места.

Квадратные и прямоугольные столы должны быть не менее 90—100 см в ширину, поскольку каждый прибор занимает примерно 35x40 см. Если стол узкий, надо отказаться от его украшения. За прямоугольным столом почетным местом считается его торец — узкая поперечная сторона. Почетных гостей, например, семейные пары, усаживают и в центре на продольной стороне.

Если помещение достаточно просторное, вы можете поставить много столов, причем различной формы. Если при этом столовое белье и посуда одинаковы, гармония обеспечена. Большое число круглых столов создает уютную атмосферу домашнего кафе. Однако во время больших торжеств предпочтительнее все-таки замкнутая форма стола. Здесь существует много вариантов, например, формы Т, П, Е.

Т-образная форма лучше всего подходит для вытянутых помещений. Столы должны быть, по возможности, размером 80x160 см. Если места во главе стола окажутся незанятыми, то эта часть — идеальное место для украшения. Большая или меньшая длина перекладины Т-образной формы имеет то преимущество, что сидящие во главе стола почетные гости легко смогут видеть всех остальных. Столы легко обслуживать со всех сторон. К тому же, если приходят неожиданные гости, очень просто приставить еще один стол.

Одной из самых распространенных является П-образная форма стола, которая подходит как для больших, так и для маленьких помещений. В помещении размером 35 кв.м можно поставить 10 столов на 24—30 человек. При этом площадь используется оптимально. Гостей распределяют по два или по четыре человека за каждый стол так, чтобы никто не сидел перед ножками стола. Во время торжества можно использовать внутреннюю и внешнюю стороны. Почетные гости сидят во главе стола, поэтому по внутренней стороне перекладины стулья не ставят. Недостаток этой формы стола заключается в том, что сидящие по боковым внутренним сторонам развернуты спиной к почетным гостям.

В качестве расширенного продолжения П-формы предлагается Е-образная форма, для которой прежде всего необходимо очень большое помещение, поскольку иначе расстояние между столами будет слишком мало.

Стоит подумать и о детях, которым, разумеется, следует присутствовать на каждом семейном торжестве. Если они сидят не около родителей, а между другими гостями, то для них лучше всего поставить особый детский стол. Это имеет то преимущество, что дети смогут свободно общаться друг с другом, тем более, что порой они чувствуют себя как бы исключенными из числа гостей. Хорошее решение для небольших семейных торжеств — это форма стола в виде латинского «i», для создания которой составляют вместе круглый и прямоугольный столы. При этом взрослых сажают за круглый стол, а детей — за прямоугольный. Каждый из столов образует свое единство, и в то же время обе группы могут общаться друг с другом.

Стол — своими руками

Если число ожидаемых гостей известно, возникает первая проблема: где взять необходимые столы? Возможно, у вас есть милые родственники или соседи, которые выручат вас в этой ситуации, или вы одолжите столы в кафе, где вы — завсегдатай. Однако тогда перед вами встанет проблема транспорта.

Но существуют и другие варианты, как с помощью простых приспособлений сделать новый стол или удлинить имеющийся.

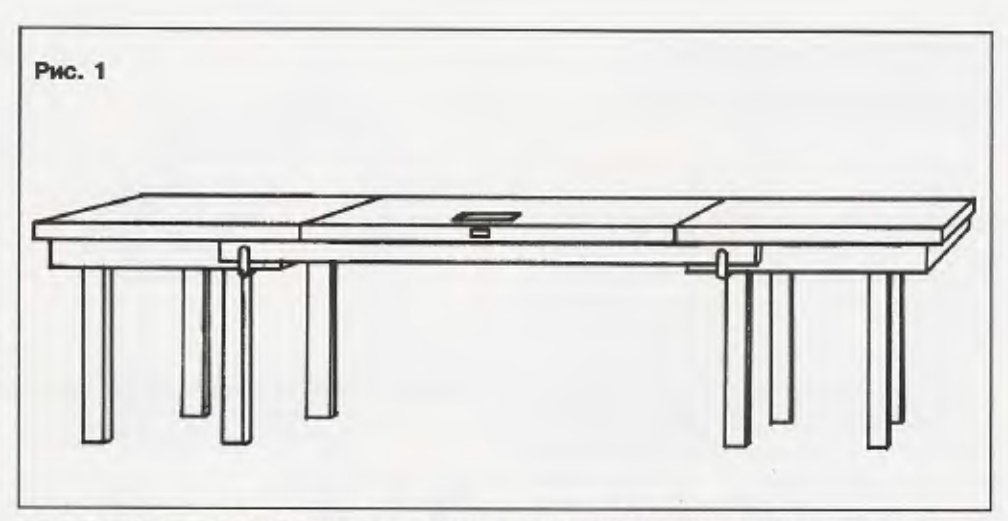
Наиболее элегантное решение, с помощью которого удлиняют стол, вы можете позаимствовать у хозяев ресторанов. Там между столами кладут так называемые поддоны. Такие столы со вставленными поддонами имеют то преимущество, что новый «стол» не имеет дополнительных ножек, которые мешают сидеть.

Таким самодельным поддоном может служить дверь или днище полки. Под столом с помощью винтов и крепежных колец крепят два четырехгранных деревянных бруса. На них кладут поддон. Закрепляя крепежное кольцо, следует обратить внимание на его длину. Прежде чем использовать дверь в качестве поддона для стола, от нее отвинчивают дверную ручку вместе с накладкой. Таким образом вам удастся удлинить стол примерно на 2 м (рис. 1).

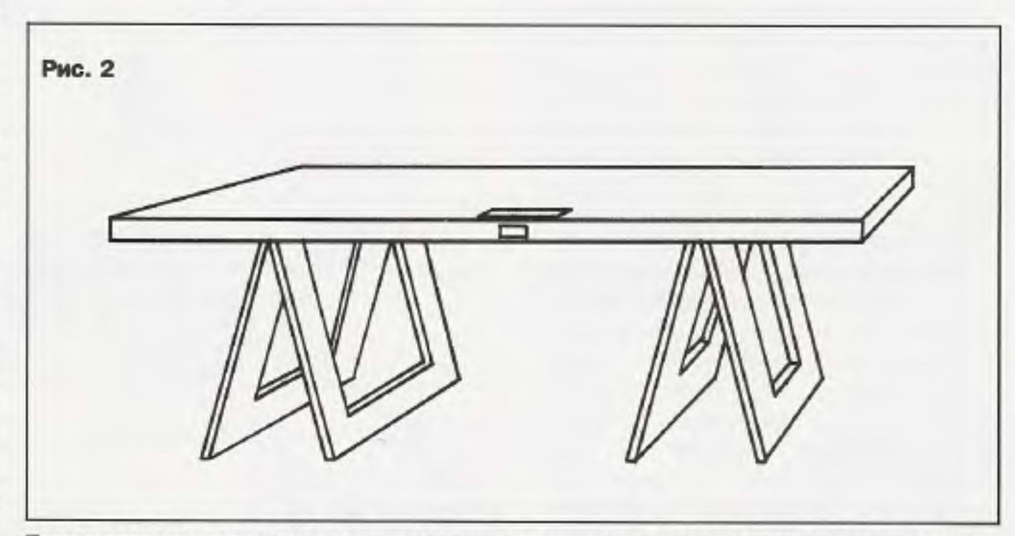
Второй способ удлинить стол — сделать его самим. Для этого вам понадобятся двое козел, на которые кладут дверь. Эта конструкция особенно хорошо подходит для стола-буфета (рис. 2).

С той же целью можно использовать и два обойных стола, которые следует скрепить друг с другом при помощи винтов и скоб. Так столы будут значительно устойчивее (рис. 3)

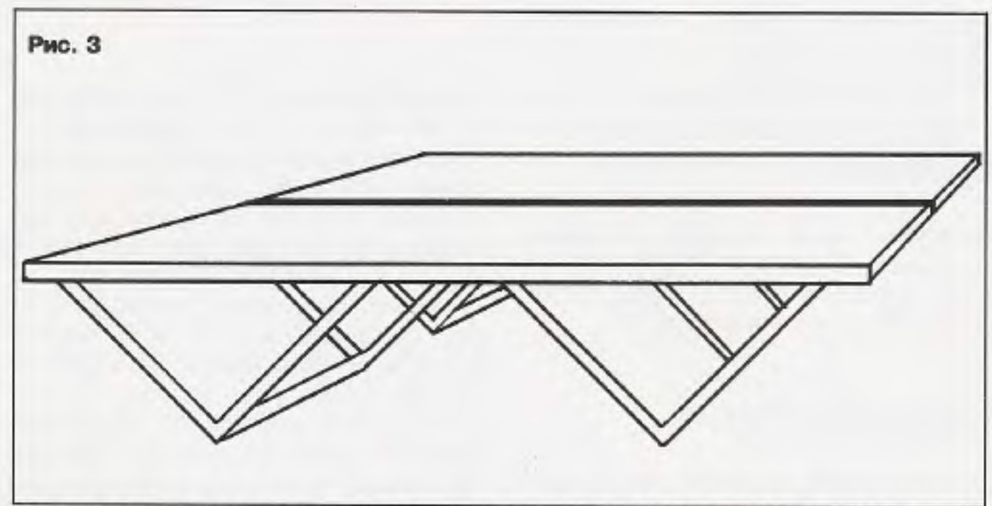
Таким образом, мы предложили вам три варианта обзавестись без особых затрат необходимыми столами. Днища полок, козлы, четырехгранные брусы, крепежные винты и скобы, когда они больше не нужны, удобно хранятся в небольшом подсобном помещении.



Не хуже, чем у профессионалов в ресторанах и кафе: два стола удлиняют за счет положенной между ними двери



Если положить дверь на козлы — словно по мановению руки появляется новый стол



Много холодных закусок можно разместить на двух обойных столах, скрепленных между собой скобами

Как рассадить гостей за столом

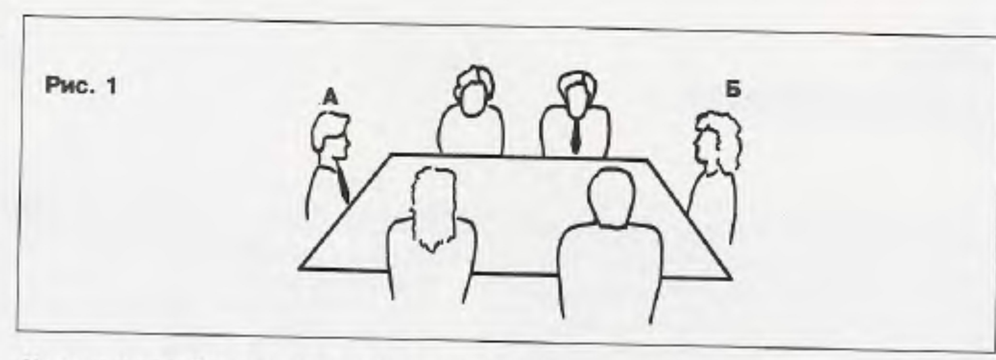
Во время больших официальных застолий, рассаживая гостей, целесообразно придерживаться определенных правил. В наше время они уже не столь строги, как это было раньше, но существует несколько основных.

За прямоугольным столом хозяин (А) и хозяйка (Б) сидят напротив друг друга либо в торцах, либо в середине длинных сторон (рис. 1). Но если гостей восемь или двенадцать, такой расчет не оправдан. В этом случае хозяин занимает место посередине, а хозяйка сидит сбоку от него (рис. 2).

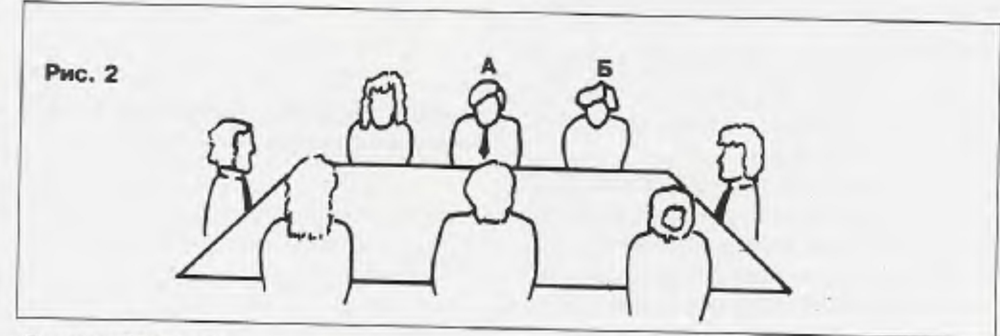
Международный дипломатический протокол предписывает, чтобы хозяева в любом случае сидели на одной стороне с почетными гостями. При этом мужчины всегда занимают место слева от дам. Дальше порядок мест зависит от состава гостей. Семейные пары рассаживают отдельно, влюбленных — напротив друг друга.

Во время больших застолий принято вывешивать в вестибюле обеденного зала «план стола», чтобы каждый из гостей мог определить, где и рядом с кем он сидит. Этот план — одновременно и напоминание господам заблаговременно узнать о той даме, что будет сидеть по правую руку. Если же кто-то из гостей еще не знаком с будущей «соседкой справа», ему следует попросить хозяина представить его даме.

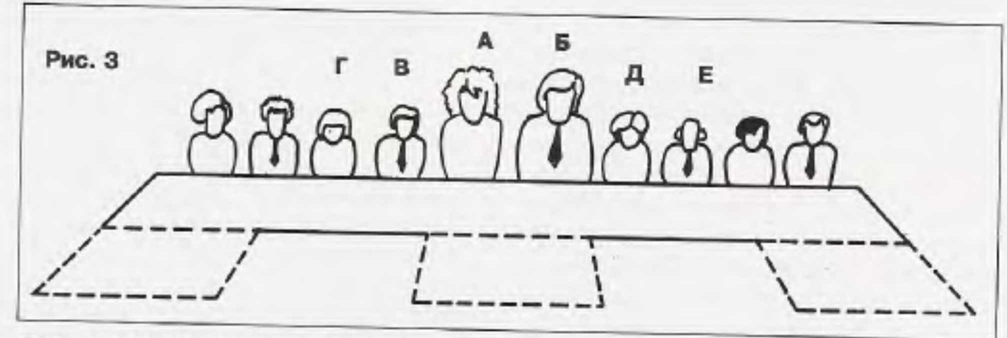
Отличным от общепринятых правил является порядок размещения гостей за свадебным столом, на крестинах, совершеннолетии.



Хозяин и хозяйка сидят напротив друг друга



Стол на 8 персон



Расположение гостей на свадьбе

Крестины

Почетные места отводят родителям крестника. Справа и слева от них сидят крестные отец и мать. Затем следуют родственники и друзья.

Совершеннолетие

В этом случае почетное место принадлежит имениннику. Рядом с ним сидят крестные, затем родители, родственники и друзья.

Свадьба

Почетные места занимают жених и невеста (А и Б). Если стол прямоугольный, они сидят в центре длинной стороны. Если столы стоят в форме Т, П или Е, место для новобрачных — всегда на поперечной стороне (рис. 3). Справа от невесты сидит отец жениха (В), рядом — мать невесты (Г). Слева от жениха сидит мать жениха (Д), рядом — отец невесты (Е). Свидетели сидят неподалеку от жениха и невесты или напротив за расположенным по центру приставным столом. Остальные гости занимают места по возрасту и степени родства.

Серебряная или золотая свадьба

«Жених» и «невеста» вновь занимают почетные места. Далее гостей размещают таким образом, чтобы друзья имели преимущество перед родственниками.

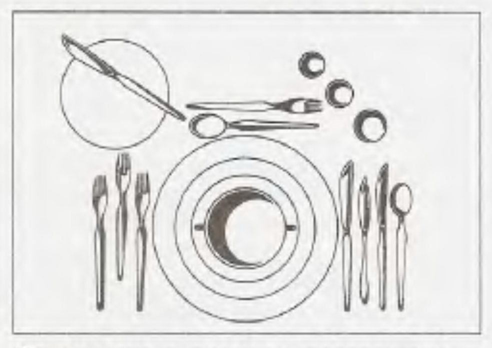
Сервировка стола

Правильно накрыть стол совсем не так сложно, как кажется. В центре каждого прибора стоит сервировочная тарелка или заменяющая ее обычная тарелка. Сервировочная тарелка может быть и из другого материала, чем весь сервиз, например, позолоченная или посеребренная, стеклянная или из темного фарфора, но обязательно должна с ним сочетаться.

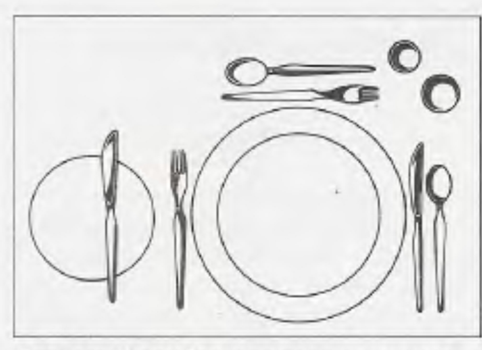
На сервировочную тарелку ставят тарелку с закуской или супом. Для супов-пюре подают суповую тарелку, а для прозрачных супов и бульонов — чашку. К закуске или супу слева вверху ставят маленькую тарелку для хлеба, гренок и масла, а рядом чашку для ополаскивания пальцев. Она вам понадобится, если вы захотите подать гостям устриц, раков, спаржу или фрукты. Эту чашку наполняют теплой водой, добавляя ломтик лимона или лист мяты.

Рядом с сервировочной тарелкой и чуть выше раскладывают все вилки, ножи, ложки, которые могут понадобиться во время еды. Вилки кладут слева, а ножи справа от тарелки. Последним от тарелки лежит прибор, который понадобится первым. Суповая ложка в случае, если в меню нет десерта, лежит сверху от сервировочной тарелки, если же в меню запланирован десерт, — рядом с первым ножом.

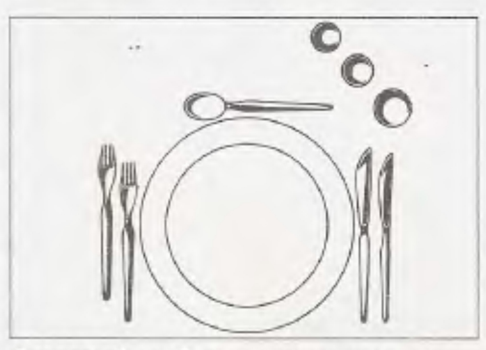
Бокалы располагаются справа и вверху от сервировочной тарелки. Здесь существует тот же порядок, что и с приборами: первым используют дальний бокал. После каждого блюда со стола убирают использованные посуду, бокалы и приборы. Только стакан для воды не убирают в течение всего застолья.



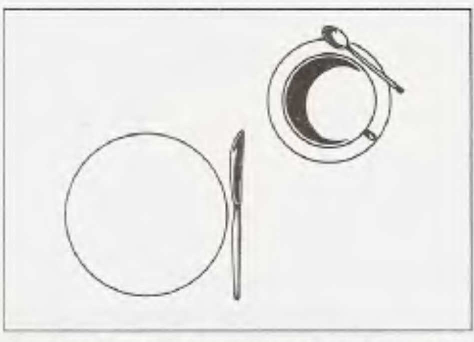
Сервировка для меню с прозрачным супом, закуской, рыбным блюдом, мясным блюдом и десертом



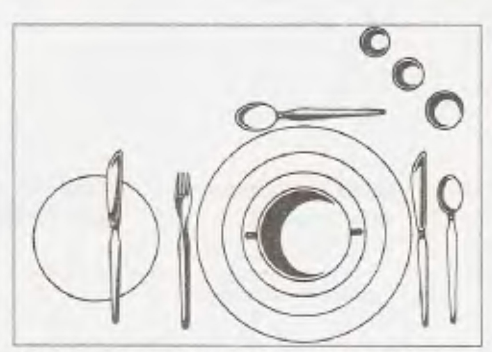
Столовый прибор для традиционного завтрака с кофе или чаем, различными сортами хлеба, маслом и конфитюром или медом (но без яйца)



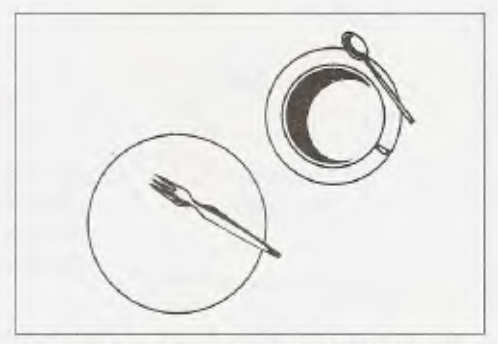
Столовый прибор для меню с супом-пюре, основным (мясным) блюдом с вином и десертом с шампанским



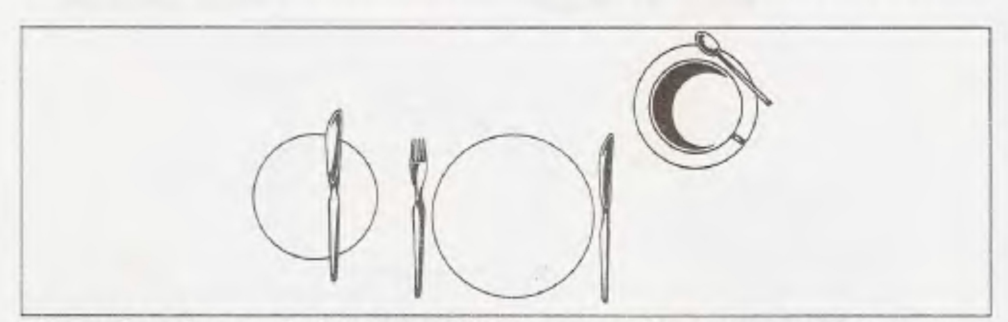
Столовый прибор для меню с аперитивом, прозрачным супом, основным блюдом с вином и десертом с шампанским



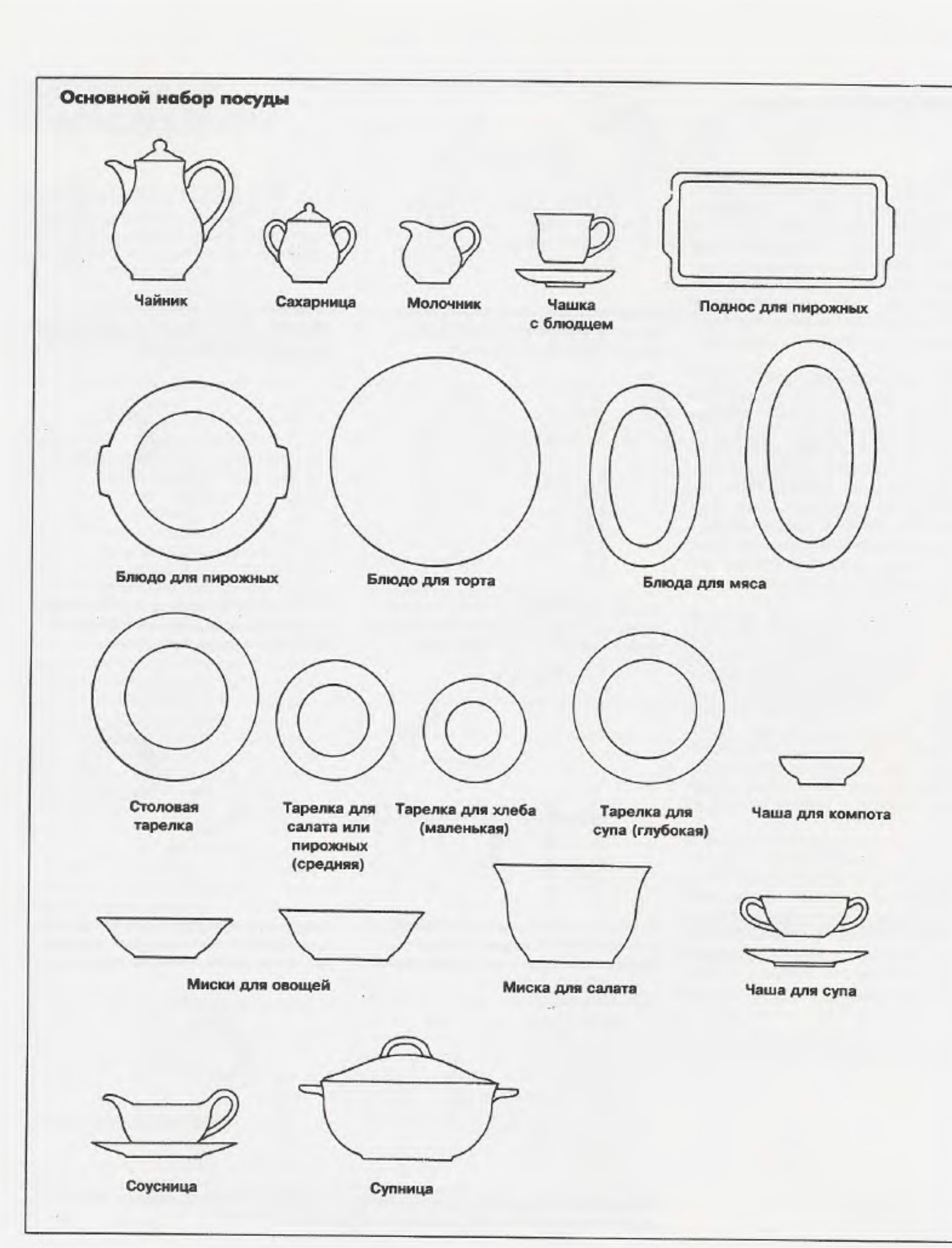
Столовый прибор для меню с закуской, основным блюдом и десертом. Предлагаются три различных напитка



Столовый прибор для «кофейного кружка» или чаепития с выпечкой. Если необходимо, можно добавить нож для выпечки



Столовый прибор для большого завтрака с горячими блюдами, такими, как яичница-глазунья с ветчиной, слоеным пирожком или тостом

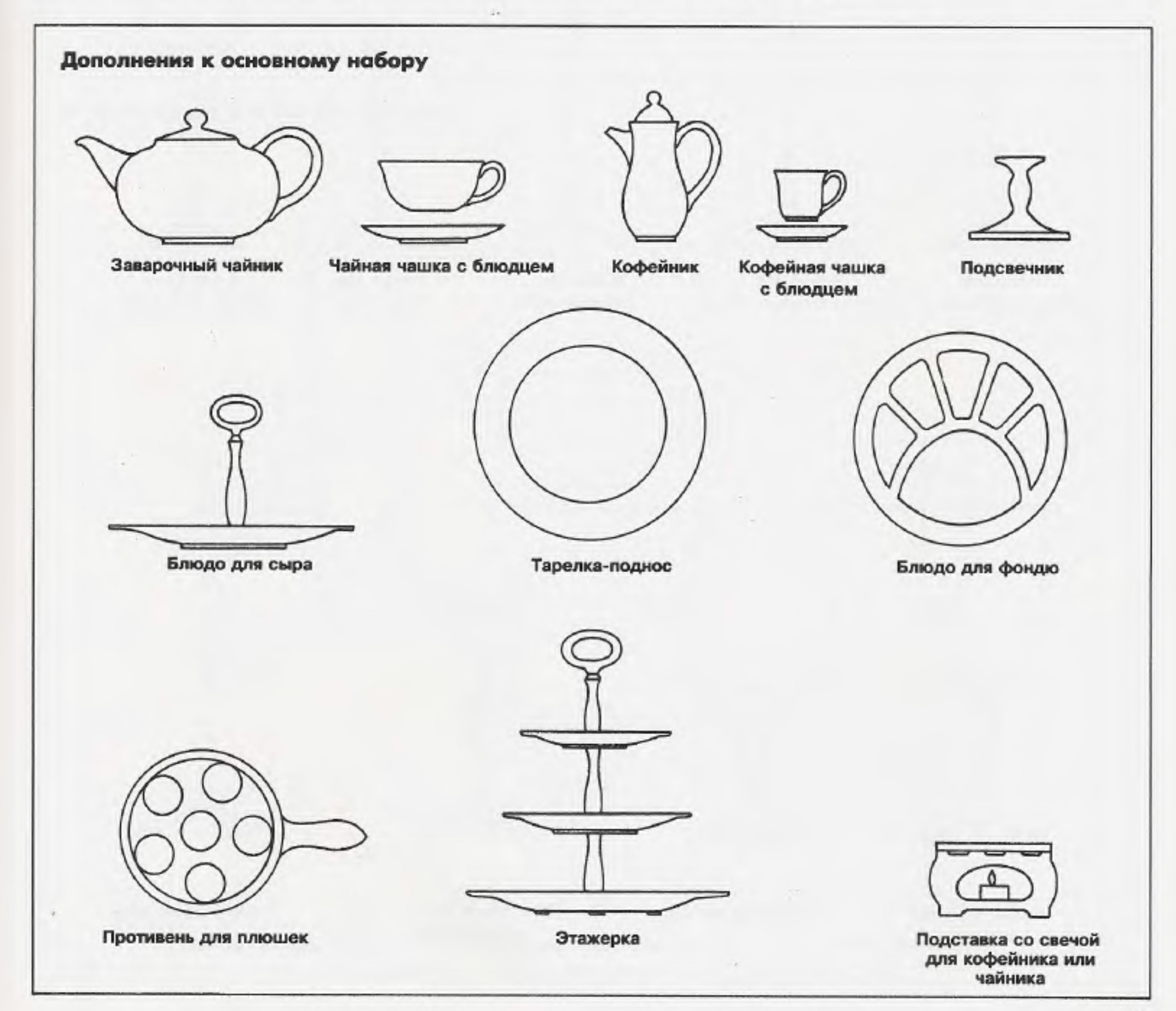

Основной набор посуды
Чайник
Сахарница
Молочник
Чашка
с блюдцем
Поднос для пирожных
Блюдо для пирожных
Блюдо для торта
Блюда для мяса
Столовая
тарелка
Тарелка для
салата или
пирожных
(средняя)
Тарелка для хлеба
(маленькая)
Тарелка для
супа (глубокая)
Чаша для компота
Миски для овощей
Миска для салата
Чаша для супа
Соусница
Супница

Посуда

В настоящее время существует большой выбор посуды различной формы и расцветки. От неброской однотонной до причудливо отливающей разными цветами — все, что только можно себе представить. Приобретая посуду, ориентируйтесь прежде всего на ваши индивидуальные потребности, однако не пренебрегайте в своем выборе соображениями практичности. Пожалуй, выгоднее приобрести два сервиза: так называемый ширпотреб на каждый день, который лет через десять вы сможете заменить новым; для избранных же поводов следует иметь еще один — дорогой, из тех, что выпускают небольшими партиями. Стоит приобрести для возможной замены дополнительные предметы — прежде всего тарелки и чашки. Лучше заранее позаботиться о том, чтобы посуда по прочности выдерживала машинное мытье. Тому, кто по каким-либо соображениям не хочет либо не может приобрести сразу весь комплект, для начала предлагаем ограничиться основным набором посуды, который постепенно можно будет пополнять. В количестве тарелок, чашек и мисок единственный советчик — ваши собственные потребности. Кому как не вам знать, на какой круг родственников и знакомых будет рассчитана приобретаемая вами посуда!

Наряду с приведенными ниже дополнениями к основному набору, мы можем напомнить также о существовании всевозможных особых мисочек для гарнира и рагу, блюд для рыбы и икры, масленок, подставок, в том числе и для яиц, чашечек для желе и многих других плодов человеческой изобретательности для подачи специальных блюд.

Дополнения к основному набору



Основной набор бокалов

Бокал для белого сухого вина

Бокал для красного сухого вина

Бокал для шампанского

Бокал для ликера

Бокал для крепленого вина

Бокал-тюльпан для пива

Коньячная рюмка

Чаша для шампанского

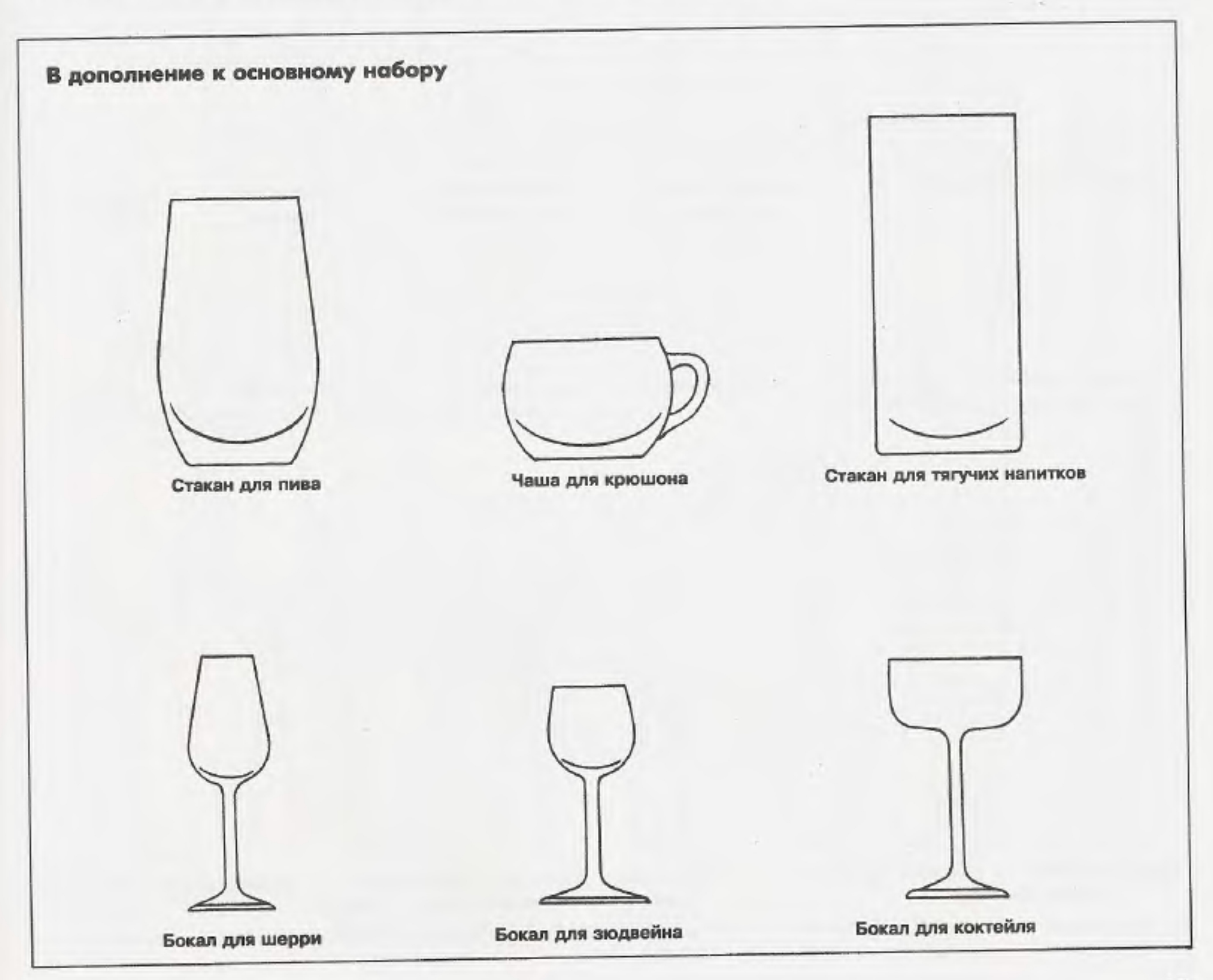
Бокал для воды

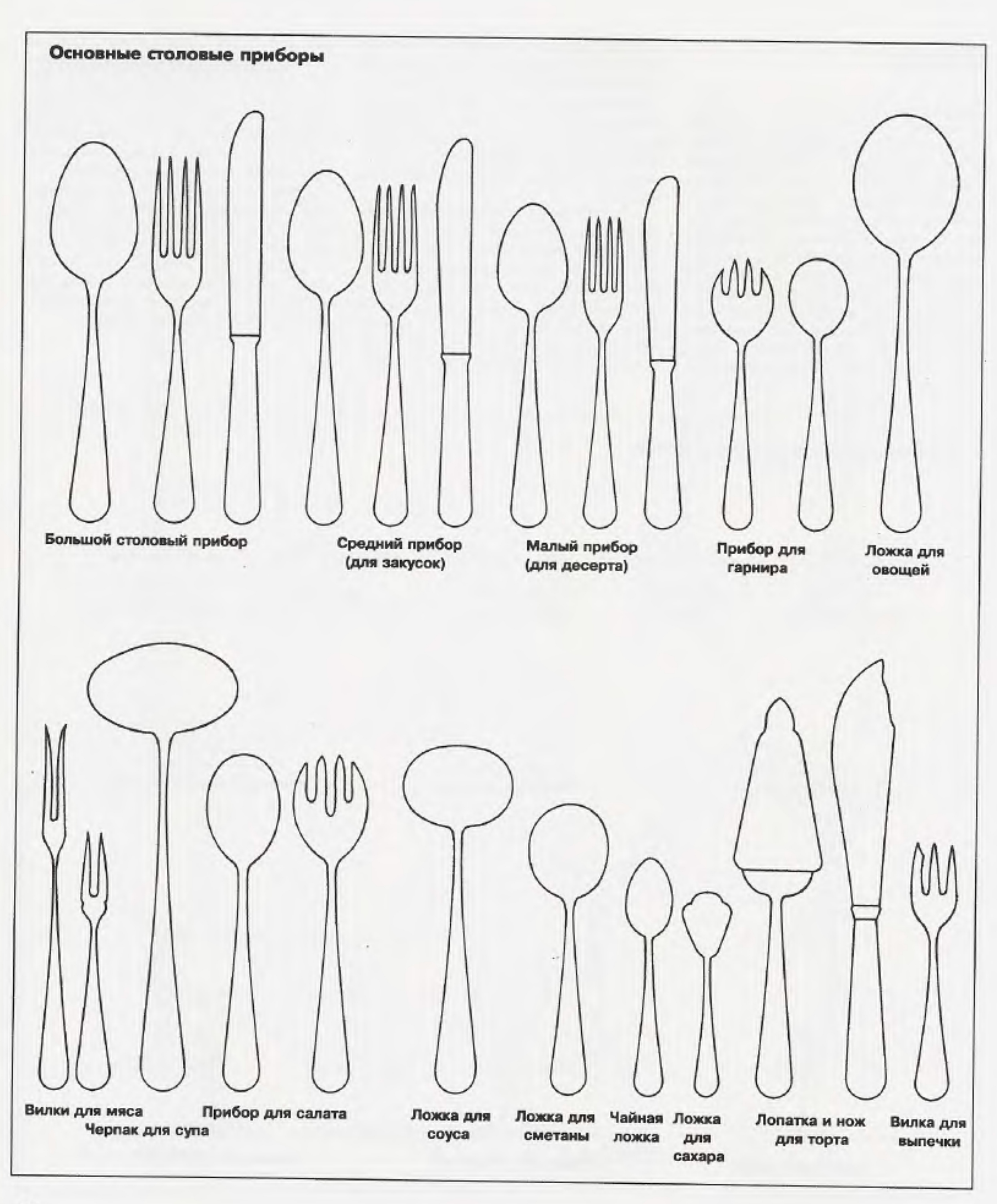
Бокалы

Приобретая бокалы, помните: каждому напитку — свой сосуд. Так, красное вино доставит вам большее наслаждение, если будет подано в бокале слегка выпуклой формы, поскольку большая площадь соприкосновения напитка с воздухом способствует более тонкому и полному раскрытию его букета. Для белого вина используют бокалы с чашей небольшого объема. Благодаря частому подливанию, вино в таком бокале всегда будет прохладным и свежим. Для шампанского предпочтительнее бокалы высокие: в них напиток хорошо пенится и не так быстро выдыхается. В чашах же для шампанского, напротив, его газированность быстро улетучивается. К рюмкам для коньяка или крепленого вина относится то же, что и к бокалам для красного вина: большая выпуклость сосуда способствует более полному раскрытию букета и аромата напитка.

Ассортимент бокалов может быть обширным. Но лучше всего обзавестись двумя комплектами: для будничных и для торжественных случаев; либо купить один (основной) набор, который далее будет пополняться. При покупке следует обратить внимание на то, чтобы бокалы по стилю соответствовали вашей посуде и другим атрибутам сервировки стола и чтобы их можно было подкупать в течение возможно большего времени. Вы можете разнообразить свои запасы различными специальными бокалами: к примеру, рюмками для рома, кубками, фужерами для розового вина или же пивными кружками и стаканами.

Все бокалы можно мыть в моечной машине, кроме бокалов из хрусталя и расписанных золотом: их следует мыть вручную в чуть теплой воде с добавлением небольшого количества моющего средства. Затем их необходимо вытереть и отполировать мягким полотенцем без ворса.




Основные столовые приборы
Большой столовый прибор
Средний прибор (для закусок)
Малый прибор (для десерта)
Прибор для гарнира
Ложка для овощей
Вилки для мяса
Черпак для супа
Прибор для салата
Ложка для соуса
Ложка для сметаны
Чайная ложка
Ложка для сахара
Лопатка и нож для торта
Вилка для выпечки

Столовые приборы

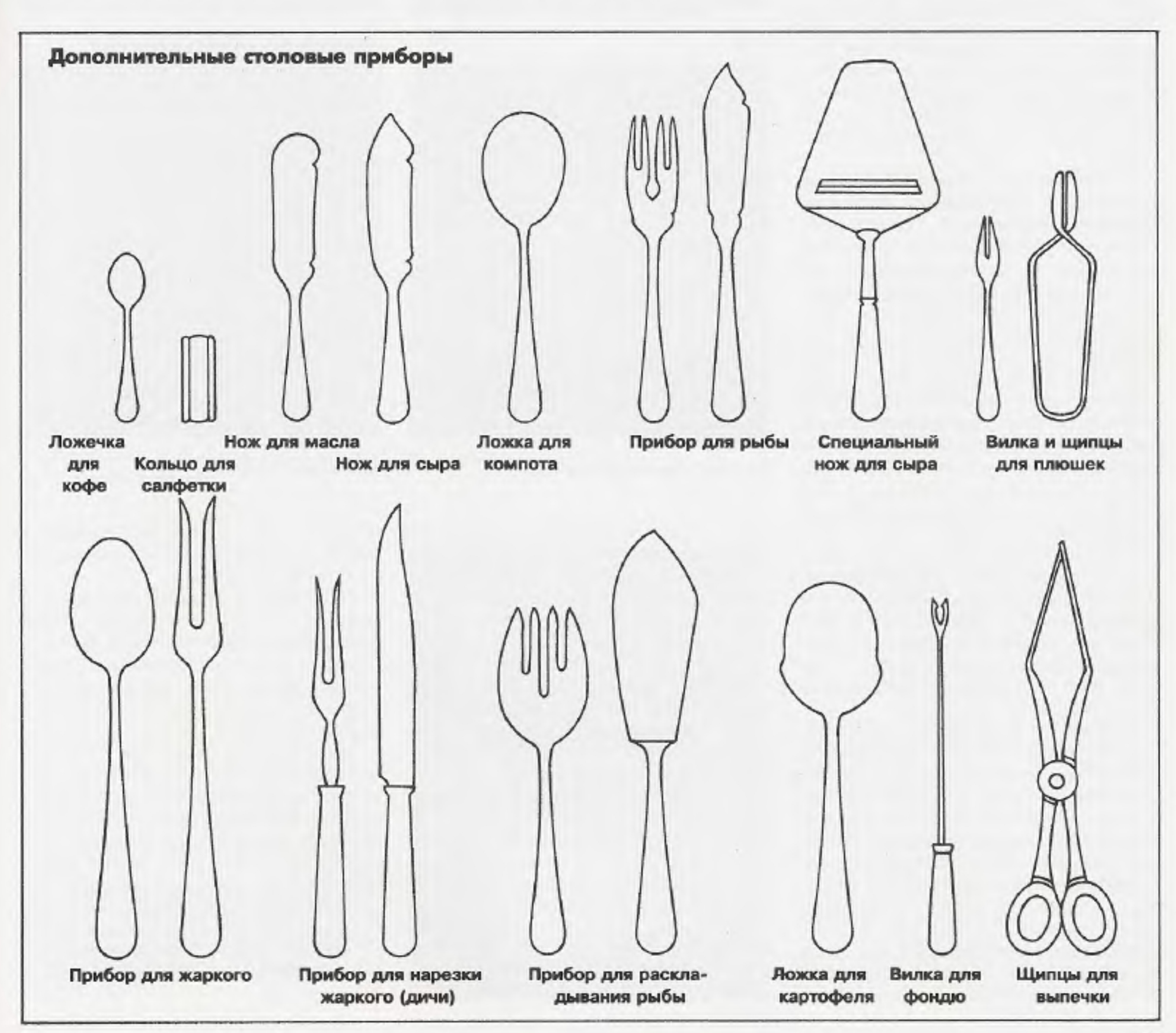
Приобретая столовые приборы, непременно обратите внимание на то, чтобы они по стилю соответствовали посуде. Вы можете купить либо два комплекта, либо один основной, который в дальнейшем расширите. Для такого расширения границ почти не существует, поскольку едва ли не для каждого блюда найдется и свой особый прибор: вилка для устриц, нож для устриц, вилка для омаров, щипцы для омаров, лопатка для икры, нож для икры, ложка для икры и т.д.

Особенно важен правильный уход за столовыми приборами. Ни в коем случае нельзя допускать, чтобы на них остались засохшие частички еды — даже изделие из высококачественной стали может при этом потускнеть. Тщательно мойте приборы сразу же после еды и насухо их вытирайте.

Приборы, изготовленные из двух различных материалов, к примеру, имеющие ручки из дерева, фарфора или другой керамики, следует мыть в чуть теплой воде, иначе металл расширится и ручка треснет. Кроме того, приборы с деревянными ручками нельзя надолго оставлять в воде, поскольку дерево может впитать в себя воду, размякнуть и начать крошиться.

Нельзя мыть одновременно в одной воде приборы из высококачественной стали и серебра: более крепкая сталь неминуемо поцарапает серебро.

Нельзя погружать в моечную машину одновременно приборы из высококачественной стали с другими предметами из металла (алюминий, серебро и т.д.), поскольку они могут быть повреждены в результате химических реакций.



Скатерти



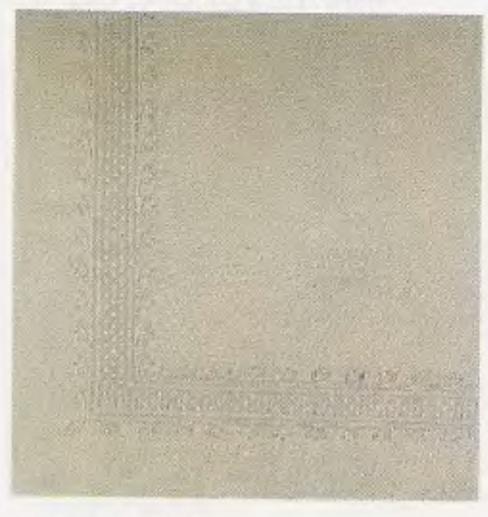
Лен



Скатерть из египетского хлопка



Хлопчатобумажная скатерть



Шелковый люстрин

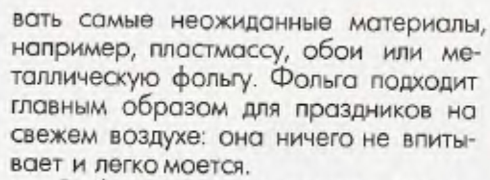
Вы вспоминаете о своей бабушке? Возможно, у нее были обычные в ее время шкафы с приданым или сундуки. Здесь хранилось столовое и постельное белье, которое начинали готовить и украшать задолго до свадьбы. Это белье берегли, бесценные скатерти стелили на стол только по воскресеньям и в праздники.

Существует множество видов скатертей. Классический материал для них — лен и хлопчатобумажная ткань. Лен — добротная, очень плотная на ощупь ткань, которая, однако, легко мнется. Но если подвергнуть лен специальной обработке, он не будет требовать большого ухода. Полулен помимо льняной нити содержит хлопчатобумажное или синтетическое волокно.

Льняные или хлопчатобумажные скатерти, с блестящими выпуклыми узорами называются камчатными. Белая камчатная скатерть по-прежнему служит в самых торжественных случаях. Диолен, акрил, дралон и присет — ткани нового поколения. Они не требуют особого ухода и потому подходят для ежедневного пользования. Иногда скатерти из этих тканей сделаны таким образом, что нижний цветной ее слой проглядывает сквозь верхний, и скатерть играет новыми цветами. Кроме того, существуют скатерти, украшенные узорами в тон фарфору: либо набивные, либо вышитые вручную.

Скатерти могут быть разных размеров. Наиболее употребительны 130x160, 130x230 или 130x280 см для прямоугольных и 130x150, 160 в диаметре — для круглых столов. В специализированных магазинах вам предложат и скатерти особого кроя, например, овальные.

Кроме уже указанных, существует множество новых видов текстиля, которые можно использовать в качестве скатерти. Речь идет о рулонных тканях в клетку или в полоску или материях с цветами или фантастическими узорами. Подходят также блестящие подкладочные ткани с множеством оттенков. В рулонах ткани чаще всего имеют ширину 90, 120 или 130 см. Если материя слишком узка для стола, вы можете сшить вместе два полотна. В качестве скатерти можно использо-



вать самые неожиданные материалы, например, пластмассу, обои или металлическую фольгу. Фольга подходит главным образом для праздников на свежем воздухе: она ничего не впитывает и легко моется.

Выбор скатерти всегда должен соответствовать поводу и цели застолья. Следует осторожно относиться к скатертям с ярким рисунком. На пеструю скатерть можно ставить только однотонную посуду.

Скатерти с узорами в тон фарфору подходят к любому случаю. При выборе следует учитывать и психологию цвета: красные и желтые тона приветливы, синие и зеленые — напротив, холодноваты, сдержанны. Если вы хотите, чтобы ваш стол выглядел элегантно, постелите скатерти белых или пастельных тонов. Пестрые набивные ткани создают атмосферу радости в детский день рождения. Затейливо вышитые создают нужное настроение на Рождество и Пасху.

Скатерть — основа всей композиции стола: фарфор, бокалы, ножи, вилки, ложки, салфетки, свечи и цветы должны с ней гармонировать. И здесь каждый может поэкспериментировать, чтобы претворить в жизнь свое представление о цвете.

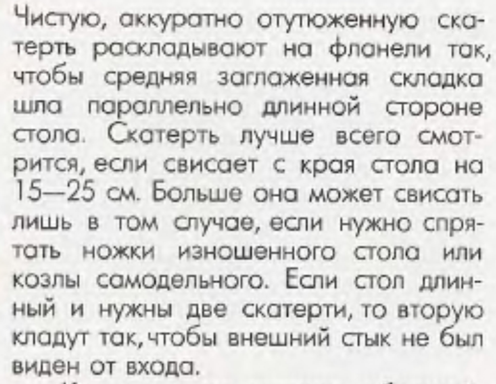
Если у стола непрочное покрытие, можно подстелить под скатерть подкладку из одноцветной хлопчатобумажной фланели (мольтона). Следует обратить внимание на то, чтобы подкладка не морщила. Проще всего привязать ее к ножке стола или закрепить резиновой петлей. Мольтон бережет скатерть и предохраняет ее от растягивания, а также приглушает стук тарелок, ножей, вилок, ложек и бокалов.



Скатерть из мольтона привязывают ленточкой к ножке стола



Возьмите скатерть двумя руками и потяните к себе



Чистую, аккуратно отутюженную скатерть раскладывают на фланели так, чтобы средняя заглаженная складка шла параллельно длинной стороне стола. Скатерть лучше всего смотрится, если свисает с края стола на 15—25 см. Больше она может свисать лишь в том случае, если нужно спрятать ножки изношенного стола или козлы самодельного. Если стол длинный и нужны две скатерти, то вторую кладут так, чтобы внешний стык не был виден от входа.

Когда стелите скатерть, обращайтесь с ней бережно. На фотографиях показано, как это делают профессионалы. Складывая скатерть, следите за тем, чтобы края совпадали.



Сгиб скатерти — в центре стола вдоль его длинной стороны



Скатерть разложена гладко



Существуют скатерти разного качества. Часто к ним в комплекте могут предложить и подходящие салфетки и небольшие скатерти (90x90 см). При выборе цвета помните о посуде, которая у вас есть

Вышитые скатерти

Первые образцы вышитых скатертей найдены на территории Европы, в Скандинавии. Они относятся к бронзовому веку. Находка хорошо сохранившегося древнего текстиля — большая удача, поскольку материал этот очень непрочный. Только благодаря соответствующим условиям хранения некоторые из образцов сохранились до наших дней.

В средние века вышивка, так же как чтение и письмо, была привилегией знати и монастырей. Из поколения в поколение передавались так называемые узорные платки с образцами вышивки. В конце XVI века в Нюрнберге впервые появилась книга по вышивке с очень небольшим числом образцов. С распространением таких книг вышивка стала доступной и была популярна во всех слоях населения. Во многих местностях возникали кружки народного искусства, многие из которых существуют и поныне. Вышивали не только узорные платки и одежду, но и скатерти. И сегодня мы восхищаемся драгоценными алтарными покровами и скатертями знати и богатых горожан, выставленными в музеях прикладного искусства.

В качестве образца мы предлагаем вам две скатерти, вышитые в различной технике.

Материалы для вышивания

Льняная и хлопчатобумажная ткани больше всего подходят для вышивки. Лен по плотности подразделяют на грубый и тонкий, или же льняной батист. В зависимости от обработки лен может быть неотбеленным или отбеленным.

Пряжа для вышивания бывает разных цветов и качества: например, бисерная, хлопчатобумажная, матовая. Главное, она должна соответствовать плотности ткани и не линять при стирке. Идеальная длина рабочей нити от 50 до 70 см. Если нить слишком длинна, она может от частого продергивания порваться или спутаться. Иглы для вышивания также должны соответствовать толщине нити и плотности ткани. Для тонких тканей есть острые иглы, для грубых — иглы с затупленными концами. Ножницы для вышивания должны быть маленькими, острозаточенными и остроконечными, легко режущими ткань и нити.

Пяльцы необходимы, чтобы ткань не растягивалась. В магазинах можно найти различные виды пялец. Эскиз узора лучше сделать на бумаге в клетку самостоятельно или вышивать по уже готовым эскизам.

Скатерть с виноградными листьями, вышитая крестом

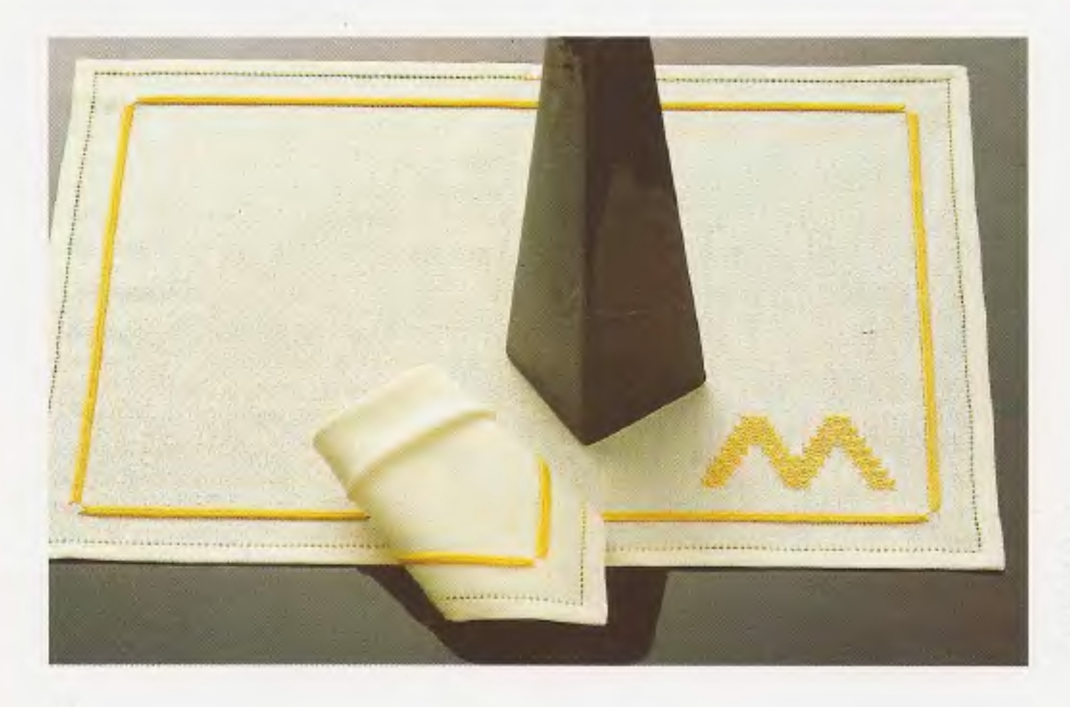
Крестом вышивают на материи, имеющей одинаковое число продольных и поперечных нитей в расчете на 1 см.

Скатерть с виноградными листьями вышивают по заранее нанесенным на ткань отдельным узорам. Начинайте с самого светлого тона и как можно более тщательно заполните площадь каждого цвета по всему полотну.

Скатерть, выполненная в технике продергивания

Скатерть, выполненная в технике продергивания, пришла из Голландии. Эта технология доступна всем. Даже начинающие быстро добиваются прекрасных результатов.

Способ продергивания не подразумевает вышивание в классическом смысле. Нить закрепляется на материи только в начале и конце и с лицевой стороны продергивается через скатерть, совпадая с ее продольными и поперечными нитями.

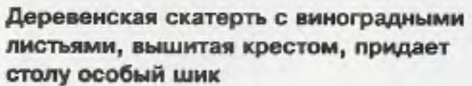


Так можно украсить монограммами отдельных членов семьи сеты для семейного стола. Это очень просто сделать, поскольку образцы заглавных букв есть в любом журнале или букваре





Виноградный листик вышит в гармоничных оттенках зеленого цвета



Деревенская скатерть с виноградными листьями, вышитая крестом, придает столу особый шик





Фрагмент скатерти, выполненной в технике продергивания

Эта скатерть в деревенском стиле выглядит особенно красиво в сочетании с белой посудой

Скатерти, украшенные линогравюрами

Простую скатерть или купленную в магазине ткань можно разнообразно украсить оттисками с линолеума. Эта техника позволяет использовать полюбившиеся мотивы — в деревенском ли стиле с кофейником (как на нашем рисунке) либо элегантные с филигранными цветами и абстрактными узорами.

Существуют два способа выполнить образец: вы вырезаете либо сам рисунок, либо поверхность вокруг него. В любом случае на оттиске появится только рельефная часть платы.

Перед тем как делать рисунок, имейте в виду, что на куске линолеума он будет зеркально перевернут. Это касается главным образом цифр, букв и рисунков, которые должны иметь определенное направление.

Перед тем, как вырезать, потренируйтесь на маленьком куске линолеума, чтобы почувствовать, как идет разрез. Итак, начинаем: чтобы создать рисунок, перо вставляют в ручку, шарик рукояти упирается в центр ладони. Перо ведут с нажимом наклонно вперед. Угол наклона пера служит мерилом того, насколько легко или тяжело идет процесс. Следите за тем, чтобы рука, которой вы придерживаете линолеум, находилась подальше от пера — на случай, если оно сорвется.

Готовый образец можно использовать сколько угодно раз. Вы можете украсить одинаковыми узорами скатерти, сеты и салфетки.

Материалы и инструменты

— 1 кусок линолеума

— перьевые ножи (V-нож, П-нож и плоский нож)

— резиновый валик

— 1—2 тюбика краски для оттисков на материи

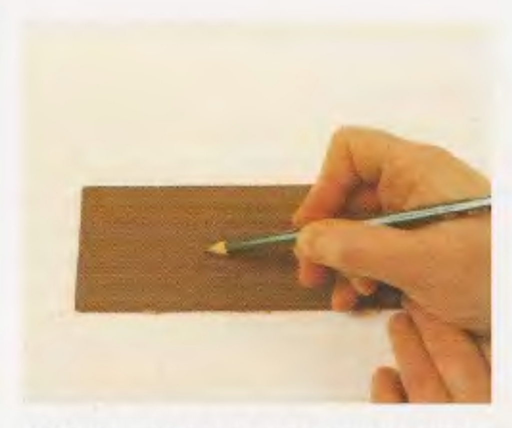
— хлопчатобумажная скатерть (перед нанесением оттисков ткань необходимо выстирать, чтобы исключить контакт краски с аппретами — особыми веществами, наносимыми на ткань при отделке для придания ей требуемых свойств



Вот все, что вам понадобится, чтобы сделать оттиски из линолеума



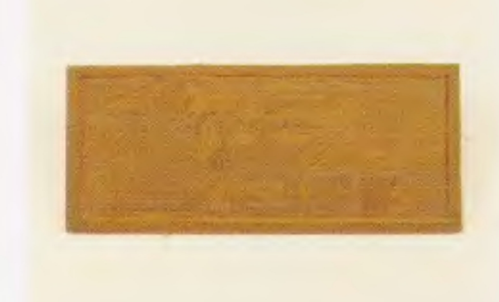
Прост, но очень эффектен рисунок, вытисненный на этой скатерти



1. Нанесите мягким карандашом рисунок в натуральную величину на линолеум



2. Вырежьте всю площадь вокруг рисунка: сначала V-ножом по контурам, затем с помощью П-ножа и плоского ножа удалите большие куски поверхности



3. Рисунок готов. Рельефные части: кофейник, мельница для кофе и чашки. Именно они появятся позднее на оттиске



4. Разложите материю. Если вы боитесь повредить поверхность стола, защитите ее, подложив газету. В поднос налейте немного краски и раскатайте ее резиновым валиком



5. Смоченный в краске валик катайте по линолеуму, пока рисунок не будет тщательно закрашен. Краска должна покрывать только рельефные части. Лезвием ножа удалите неровности



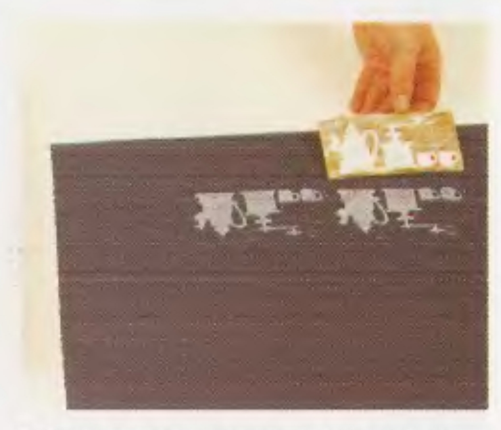
6. Модель на линолеуме наложите на заранее выбранное на ткани место



7. Крепко прижмите модель обеими руками. Следите за тем, чтобы она не сдвигалась



8. Приподнимите линолеум. Первый рисунок готов. Если вы хотите повторить рисунок, каждый раз следует наносить валиком новую краску



9. Бордюр составляют из отдельных рисунков. После нанесения отпечатков дайте краске высохнуть и затем зафиксируйте рисунок горячим утюгом

Кольца для салфеток

Изысканно смотрятся кольца для салфеток, сделанные из серебра, мрамора, фаянса и фарфора. Но не менее красивы самодельные кольца из искусственных жемчужин, серебряных пластинок или цветов. При оформлении колец можно дать свободу своей фантазии и использовать бесконечное множество материалов. Представленные здесь идеи столь легко воплотить, что вы, без сомнения, сможете быстро украсить стол более чем на шесть персон, причем оформление вашего стола будет неповторимо-индивидуальным и запомнится вашим гостям надолго.

Кольца из цветов

Основой кольца из цветов служит проволока. К проволочному кольцу диаметром примерно 4 см тонкими нитями плотно один к другому привязывают свежие цветы. Кольца из искусственных или сухих цветов можно использовать много раз.



Кольцо из свежих цветов, несомненно, оживляет стол. Здесь цветами увита только видимая часть кольца

Кольца-фэнтези

В качестве колец для салфеток хорошо подходят гардинные кольца — и деревянные, и металлические. Кроме того, салфетку можно перевязать тюлевой или шелковой лентой, украсив бантом.

Как видите, способов декоративно скрепить салфетку более чем достаточно. Но даже такая маленькая деталь, как кольцо для салфетки, может внести свой вклад в гармонию на вашем столе.

Кольца из листьев

Эти кольца можно специально приготовить для серебряной или золотой свадьбы, а также для празднования юбилея. В качестве материала используйте любую недорогую бижутерию. Если вам понравились именно эти кольца, скрутите две серебряные проволоки и нанижите на них серебряные листья на расстоянии 5 мм друг от друга. Точно так же можно сделать прекрасные кольца с золотыми листьями.

Жемчужные кольца

Прочность кольцам из жемчужин придает серебряная проволока 0,4 мм в диаметре. Нанижите 22 жемчужины на проволоку и, скрутив друг с другом ее концы, закрепите жемчужный круг. Искусственный жемчуг больше подходит для празднично-элегантного стола. Деревянный «жемчуг» скорее подойдет для стола, накрытого в деревенском стиле. Пестрым искусственным жемчугом можно украсить веселое карнавальное застолье.



Элегантно: салфетка перевязана золотым шнуром



Декотаривно: золоченые дубовые листья вьются вокруг бумажной салфетки



Модно: золоченое гардинное кольцо хорошо смотрится и в качестве кольца для салфетки



Романтично: тюлевая лента завязана пышным бантом



Необычно: кольцо из серебряных березовых листьев



Торжественно: жемчужное ожерелье стало кольцом для салфетки

Сеты для стола

Практичные и красивые сеты — хорошая замена скатерти. Они подходят для любого времени дня и для завтрака, и для обеда, и для ужина. Даже во время торжественного застолья можно отказаться от скатерти и ставить сет прямо на стол. Сет прекрасно защищает поверхность стола от повреждений, могущих возникнуть в результате соприкосновения ее с горячими тарелками.

Красивые сеты для стола можно сделать любого цвета и из любых материалов. Сет не должен быть меньше чем 30х40 см, чтобы для тарелок, бокалов и прибора было достаточно места. Особенно практичны прямоугольная и овальная формы.

Подбирая сеты, всегда учитывайте, на каком столе они будут размещаться и какой посудой будет сервирован стол. Для стола в деревенском стиле подходят холст, пробка, ошкуренное дерево или пластик. Для более элегантной сервировки лучше взять красивую хлопчатобумажную ткань или даже кружево. Любой сет можно эффектно украсить аппликацией, краской с блестками или масляными красками. Самодельные сеты из цветной бумаги с наивными рисунками доставят особое удовольствие детям.

Аппликация превращает простой сет в украшение всего стола. Но всегда следует помнить, что сервиз диктует стиль оформления сета.

Можно работать в тон или, используя контрастные цвета, делать стол более ярким.

Особенно просто и быстро изготовить сет, используя готовые наклейки, которые в больших количествах продаются сейчас в магазинах. Это могут быть цветы, животные или фантастические узоры, которые исключительно хороши для оформления стола в изысканном элегантном стиле.

Готовые матерчатые аппликации пришивают к самому сету обметочным швом нитками, подходящими по цвету. Чтобы сет еще долго радовал вас, мыть его лучше всего под щадящей струей воды. Вы можете сделать аппликации и по собственным эскизам. При этом каждый рисунок отдельно вырезают из материи. Затем точно такие же вырезают из флизелина, покрытого клеем с обеих сторон, и приклеивают к сету с помощью горячего утюга. Флизелин фиксирует рисунок, и он ровно лежит на поверхности. Это облегчает последующее шитье, когда вы обметочным швом укрепляете отдельные части аппликации на поверхности сета. Используемый материал должен легко мыться и не должен краситься. В связи с тем, что для сета чаще всего нужны только маленькие кусочки, остатки материала можно использовать и в дальнейшем.

Предложенные нами варианты показывают, как малыми средствами можно придать вашим сетам индивидуальный вид.



Материалы и инструменты

Материалы и инструменты

— самоклеющаяся лаковая пленка всех цветов

— подарочная бумага, цветная бумага, белый и цветной картон

— камчатная хлопчатобумажная ткань, пластиковые подносы, бумажная салфетка для торта

— аппликации на разные темы, блестящая пудра

— нож с лезвием, ножницы, линейка, карандаш, клей в пульверизаторе и универсальный клей

(Сведения о материалах для отдельных сетов вы найдете в описании.)

Главное — это фантазия и творчество

Очень благородно смотрится полосатый сет, если сервиз по цвету с ним гармонирует.

Нарежем из самоклеющейся пленки полоски шириной 4 см. Их следует делать чуть длиннее поверхности сета, поскольку их придется еще закреплять на нижней стороне. Отогнем защитную бумагу с одного конца и наклеим полоски на пластиковый сет в том порядке, который вам нравится. Затем постепенно отделим бумагу с пленки по всей длине. Таким образом пленка не замнется и не пойдет волнами.



Размещение полос зависит от вашей фантазии

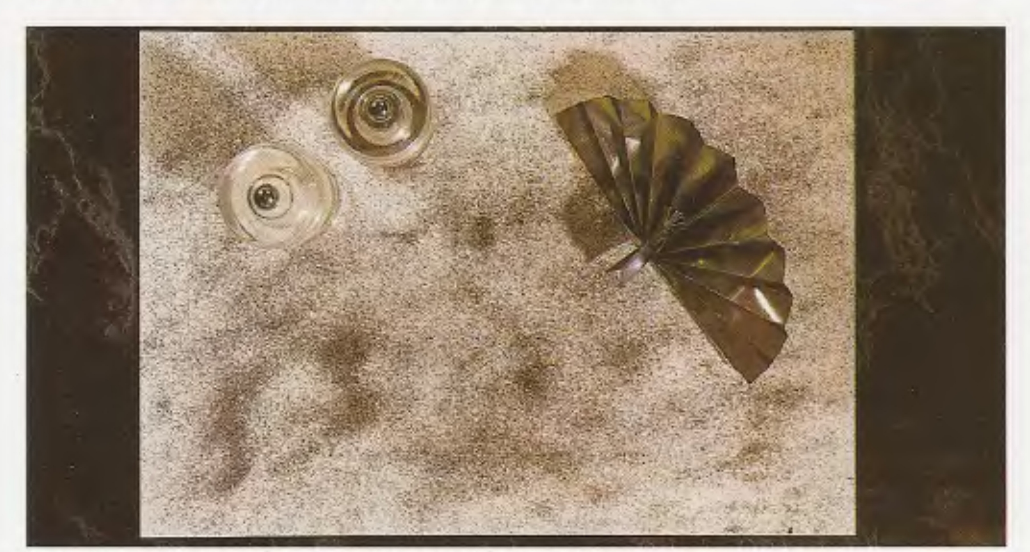
Красно-белый сет наиболее выигрышен в сочетании с подходящей по цвету посудой. Для его изготовления вам потребуется самоклеющаяся пленка и пластиковая основа. Циркулем на пленке чертим круг диаметром 18 см и острыми маникюрными ножницами аккуратно его вырежем. Круг делим на четыре части и затем каждую часть наклеиваем по углам сета.



Красно-белый сет притягивает взгляды на любом столе

Замечательные сеты можно сделать, используя разноцветные блестки и блестящую пудру.

За основу берем кусок белого картона размером 30x42 см. Из пульверизатора покрываем картон тонким равномерным слоем клея. Когда клей чуть подсохнет, по всей поверхности рассыпаем блестки и покрываем весь сет прозрачной самоклеющейся пленкой.



Блестящая идея для самой утонченной трапезы

Усеянный множеством мелких звезд, такой сет поднимает праздничное настроение собравшимся за рождественским столом. Картон плотностью 2 мм обклеиваем бумагой с рождественской символикой. Выкраиваем лист бумаги с запасом не меньше 1 см с каждой стороны и покрываем клеем из пульверизатора. Картон накладываем на бумагу и крепко прижимаем. Выступающую по всем сторонам бумагу разрезаем по углам, загибаем на изнаночную сторону и приклеиваем. Сверху сет можно покрыть прозрачной самоклеющейся пленкой.



Этот сет поднимет настроение в рождественскую неделю

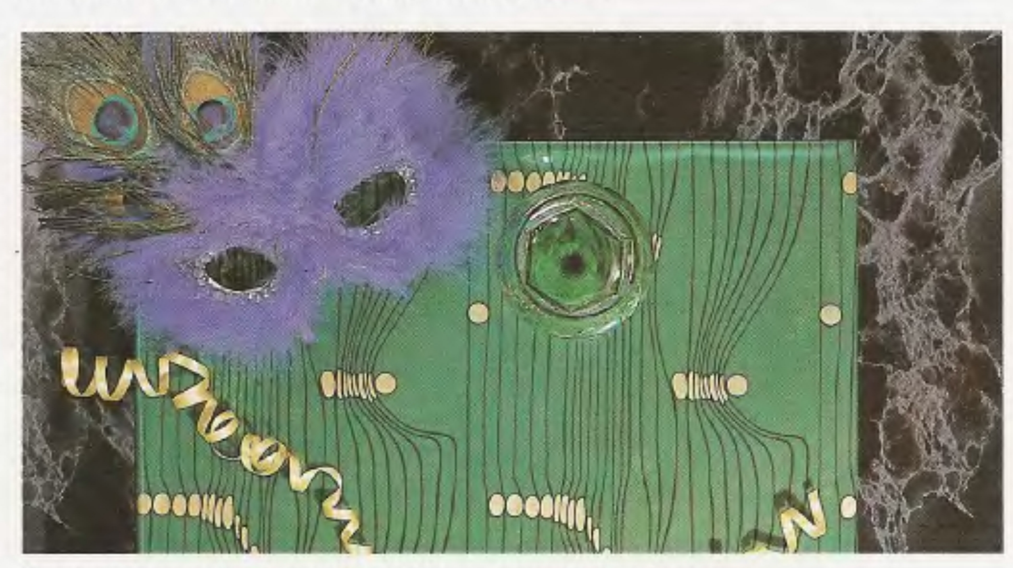
За «мраморным» сетом совсем не обязательно ехать в Каррару. Все, что вам нужно, есть в любом магазине.

Основа — твердый картон толщиной 2 мм и размером 30x42 см. Обтягиваем его самоклеющейся моющейся пленкой под мрамор — и сет готов.



Изысканно и элегантно смотрится сет под мрамор

А этот сет хорош для встречи Нового года и других веселых праздников: пляшущие полосы так и зовут в пляс. Прочную основу вновь образует плотный картон толщиной 2 мм. Подарочную бумагу покрываем клеем из пульверизатора, накладываем на нее картон и крепко прижимаем. Бумагу выкраиваем так, чтобы она была больше картона примерно на 1 см с каждой стороны. Загибаем бумагу и подклеиваем с нижней стороны сета. Перед тем как приклеить бумагу, в каждом углу ее разрезают ножницами, чтобы углы не находили друг на друга.



Как много радости может дать обычная подарочная бумага



Впечатляет игра света и тени на этом стильном сете

То, что даже капустные листья могут быть по-особому привлекательны, показывает эта фотография. Подобные картинки вы найдете во многих календарях. Ведь они — поистине сокровища для сетов такого вида. Самые красивые картинки аккуратно вырезаем и наклеиваем на кусок подходящего картона. Чтобы защитить сет от загрязнения, его покрывают прозрачной самоклеющейся пленкой.

Таким же образом можно использовать для сетов ваши любимые фотографии, предварительно увеличив их.



Просто, но эффектно: салфетка для торта в качестве сета для стола

Филигранна, как брюссельское кружево, кайма этого сета. На таком ажурном сете особенно хорошо смотрится белая посуда или фарфор с золотистой отделкой.

Его легко изготовить. Все, что вам нужно, — это круглая бумажная салфетка для торта и немного позолоченного лака в пульверизаторе. Края салфетки чаще всего нужно дорабатывать, поскольку из многих отверстий не полностью удалена бумага. Затем салфетку опрыскиваем краской, положив предварительно на лист газеты, и оставляем сохнуть.



Сет для весеннего стола

Дыхание весны несет с собой этот нежный мотылек, красиво опустившийся на сет из камчатной материи.

Мотылька из жемчужин и блесток может сплести даже начинающая мастерица. Закрепим его обметочным швом.

Море и песчаный пляж с зонтиком и шезлонгами напоминают об отпуске. Этот веселый сет легко сделать из цветной бумаги — оригинальная идея для ваших детей. Делается это просто: основную форму вырезают из листа бумаги, остальные детали — из цветной бумаги. Отдельные части приклеивают универсальным клеем, а затем всю композицию покрывают самоклеющейся пленкой.



Отпускное настроение возникнет и у тех, кто пока еще дома

Золотые цветы на белой камчатной ткани — стильное украшение для торжественных случаев.

Композицию из цветов можно сделать самим, используя недорогую бижутерию. Этот сет очень прост в исполнении: все, что от вас потребуется, — это укрепить цветы на материи несколькими стежками.



Празднично и элегантно смотрятся золотые цветы на камчатной ткани

Интересная идея для семейного стола — сеты со знаками зодиака. Козерог ли, Дева, или Скорпион — каждый найдет свое место. Изображения знаков зодиака вырезают из однотонной ткани и двустороннего клеевого флизелина. Аккуратно совместив детали, изображение располагают на сете и проглаживают горячим утюгом. Теперь его уже не сдвинешь. Каждый рисунок пришивают зигзагом на швейной машинке.



Знаки зодиака для оформления сетов

Такой сет, несомненно, доставит много радости вашим детям



Материалы, которые понадобятся вам для создания веселой игры



Отдельные элементы последовательно наклеивают на сет

Этот веселый сет не только защитит стол от нежелательных пятен, но и станет прекрасной игрой для детей. Бросая игральные кости, можно сократить время ожидания еды.

Дети будут приятно удивлены таким сетом, более того, они могут принять участие в его изготовлении. И конечно, получат большое удовольствие от приключений Дональда от старта до финиша.

Материалы

— 1 белый пластиковый поднос

— 5 разных наклеек с утками

— 1 полоска красных точечных наклеек

— 4 красных четырехугольных наклейки для старта — 4 больших красных сердца

— 1 листок с самоклеющимися буквами (старт — финиш)

— самоклеющаяся прозрачная пленка.

Сделать детский сет легко и быстро. Сначала наклеиваем четыре красных прямоугольника для «старта» парами один над другим. Лучше всего начинать снизу справа, таким образом рациональнее используется площадь.

Затем на расстоянии примерно 3 см располагаем 4 сердца парами друг над другом. Оба верхних сердца должны находиться на одной линии с нижними квадратами старта.

Теперь наклеиваем уток и затем красными точками в виде дуги обводим их от «старта» до «финиша». Между точками следует оставлять небольшое расстояние. Выклеиваем из букв слова «старт» и «финиш» — и игра готова.

Чтобы сет сохранился надолго и не требовал большого ухода, его обтягивают прозрачной самоклеющейся пленкой. Теперь у вас есть все, что нужно для игры, — смело начинайте «охоту» на уток.

Оформление именных карт и карт меню

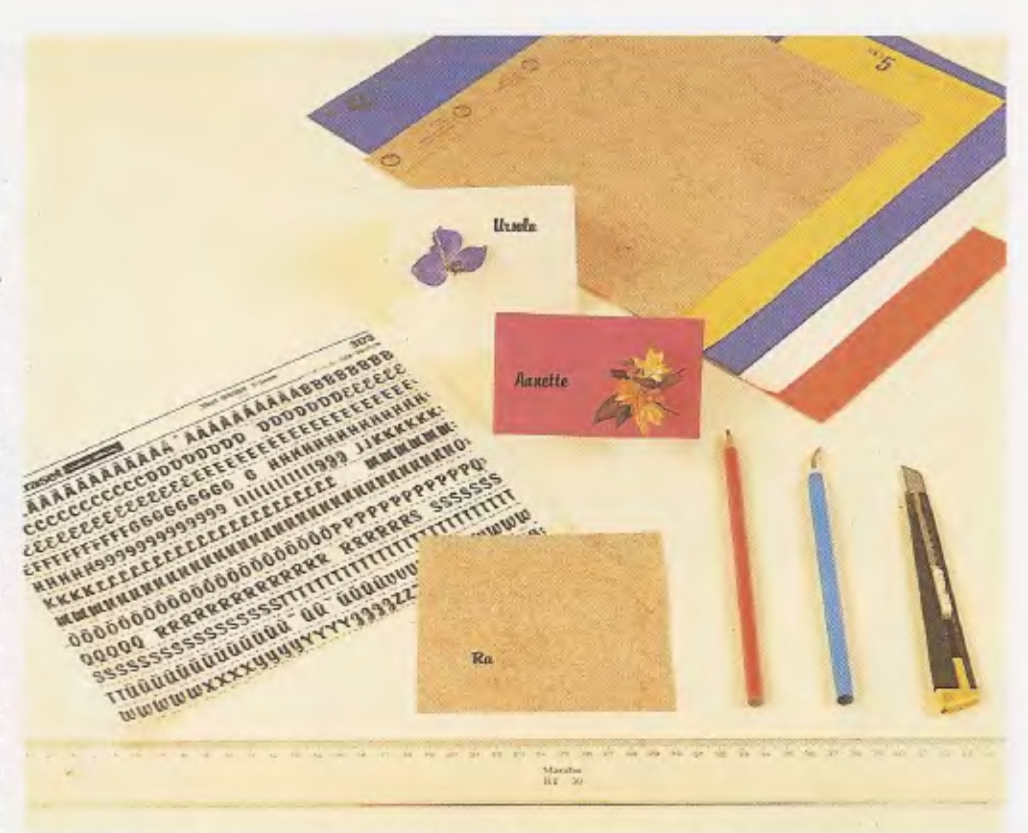
Именные карты и карты меню, необходимые во время больших торжеств или на официальных приемах, довершают праздничное оформление и домашнего стола.

Именные карты указывают каждому его место. Они помогают и хозяину, и гостю. На них гость может прочитать имена своих соседей по столу, если он не запомнил их во время представления. Именные карты позволяют объединить людей, если вы уверены, что они могут поддержать разговор, или же рассадить тех, кто не хотел бы оказаться рядом.

Именные карты ставят справа от прибора или прислоняют к ближайшему бокалу. Их надписывают, не ссылаясь на профессию, перед фамилией можно указать только ученую степень гостя. На картах хозяев пишут «хозяин» и «хозяйка»; во время семейных торжеств указывают не только фамилии, но и имена родственников. Именные карты делают примерно такой же величины, что и визитные, изготавливают их из белого или цветного картона, причем желательно так, чтобы их можно было поставить.

Особо торжественные случаи — повод для того, чтобы рядом с прибором положить и карту меню. Ее кладут слева от прибора на салфетку или на тарелку. Благодаря этому гость может видеть, каких блюд еще следует ожидать, и умерить свой аппетит в соответствии с меню. Карты меню можно написать самим от руки или напечатать на машинке. Для официальных торжеств их лучше набрать на компьютере или заказать в типографии. На обложке или на первой внутренней странице следует указать повод торжества. На второй внутренней странице детально приводится меню.

Именные карты и карты меню — приятный сувенир для ваших гостей, прекрасное напоминание об удавшемся празднике. Особенно если карты оформлены индивидуально и хозяева сделали их своими руками. Приведем некоторые примеры оформления таких карт.



При помощи самоклеющихся букв можно быстро надписать именную карту



Можно сделать надпись по трафарету



Надпись клеем, присыпанная блестящей пудрой



Не так просто овладеть техникой этого прекрасного письма

Надпись

Когда вам самим приходится надписывать именные карты и карты меню, часто возникает проблема, как выдержать пропорции при написании. Если у вас разборчивый почерк, задача эта легко разрешима. Однако, если вы пока не вполне доверяете собственной руке, существуют разнообразные способы сделать красивую надпись. Сейчас вы это увидите.

Самоклеющиеся буквы

Самоклеющиеся буквы предоставляют множество вариантов для оформления. Такие буквы разного размера и написания продаются на отдельных листах. Каждую букву наклеивают на карту, осторожно снимая с листа. Карту желательно заранее разметить простым карандашом, чтобы расстояние между буквами было одинаковым.

Трафаретные буквы

Можно использовать и трафареты букв, которые прорисовывают пером для туши. Ручку нужно держать все время прямо, а с пером обращаться очень аккуратно, чтобы не повредить острие.

Трюк с клеем

Несколько необычный вариант: отдельные буквы прорисовывают на карте клеем (тюбик должен быть с максимально узкой насадкой). Затем эти буквы посыпаются блестящей пудрой (она продается разных цветов). Частицы удерживаются клеем, остальное стряхивают в коробочку.

Каллиграфия

Каллиграфия — искусство красивого письма, позволяющее использовать все шрифты от латинского до готического. Однако, чтобы овладеть такой техникой, необходима практика. Прежде чем рискнуть воспользоваться каллиграфическим письмом, загляните в специальные книги по каллиграфии и ознакомьтесь с образцами шрифтов.

Основной инструмент для каллиграфического письма — перья различной величины. Пишут тушью или чернилами разных цветов.

Именные карты из серебряной проволоки

Изобразить имя, изогнув проволоку, по силам и тем, кто не слишком искусен в ремеслах. Можно использовать различные виды проволоки: латунную и медную, посеребренную и позолоченную. Техника проста, и для работы вам не потребуется сложного инструмента.

Прежде чем начать работу с проволокой, сделайте от руки эскиз выбранного имени. Следите за тем, чтобы все буквы были соединены единой линией. Если вы уже немного освоили это дело, можете пофантазировать: например, сделать заглавную букву крупнее и более размашистой.

Выбирайте проволоку в тон сервиза, ибо даже цвет именной карты должен вписываться в общую композицию. Чтобы надпись легко читалась, рекомендуем в качестве основы выбрать или однотонный картон, или картон со скромным рисунком. Подходит также однотонная ткань, например, бархат или сатин разных цветов. Материю вырезают по размеру картонной карточки (не забудьте про загиб!) и приклеивают универсальным клеем.

Такие именные карты не только украсят ваш стол, но и станут прекрасным сувениром для гостей.

Если в начале и в конце имени отогнуть ушко, через него можно продеть цепочку. И после праздника надпись можно будет носить как кулон или брелок.



Варианты именных карт с проволочной надписью. Надписи хорошо смотрятся не только на картоне, но и на салфетках и цветах

Материалы и инструменты

— кусачки, карандаш
— 1 лист бумаги
— линейка
— плоскогубцы
— латунная и медная проволока, посеребренная или позолоченная медная проволока
— картон
— нож с лезвием



Легко изготовить имена из посеребренной проволоки: и сам материал недорогой, и инструментов потребуется немного



1. Надпишите имя от руки без разрывов между буквами; так вам будет легче представить очертания букв



2. Оставьте примерно 5 см от начала куска проволоки, это позднее пригодится для того, чтобы закрепить имя на карте. Дуги букв делают с помощью плоскогубцев. Если две дуги идут параллельно, крепко сожмите проволоку на сгибе



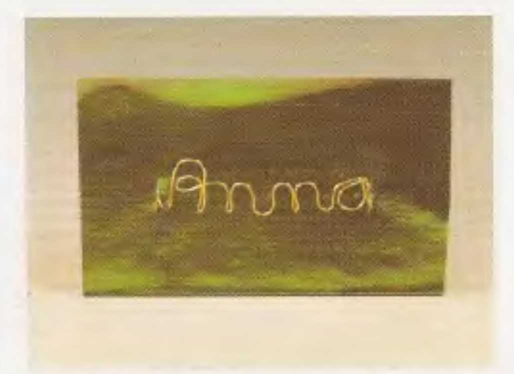
3. Следите за тем, чтобы буквы были одинаковой высоты и ширины. Одинаковые дуги получаются в том случае, если проволоку сгибать поверх закругления плоскогубцев



4. Подработайте все буквы, чтобы размашисто оформить надпись. Возьмите еще одни плоскогубцы, чтобы работать было удобнее. Одними держат саму проволоку, другими ее изгибают



5. С обеих сторон надписи с помощью плоскогубцев сделайте по небольшому ушку. За эти ушки можно закрепить надпись на цепочке, чтобы потом носить ее в качестве кулона или брелока



6. Положите имя на карточку и сделайте с двух сторон надрезы на картоне по ширине ушка. В эти надрезы вставьте концы проволоки и закрепите надпись

Именные карты из кружевных коллажей

Очень просто сделать именные карты, используя кружевные коллажи. Это у всех получается с первого раза и без особых навыков. Дайте волю своей фантазии — и оригинальные творения из кружев приятно удивят ваших гостей.

В этом виде рукоделия удовольствие доставляет уже сам поиск подходящих кружев. Например, в магазинах для рукоделия вы сможете подобрать специально для коллажей кружева и наборы для рукоделия.

Сегодня можно найти различные виды кружев машинного изготовления: плетеные, тканые кружева, кружевное шитье, кружева по клише. В былые времена один человек месяцами и годами трудился над одним кружевом, и сейчас производство кружев — все еще дорогостоящая работа. Поэтому кружева относительно дороги, однако для именных карт и карт меню чаще всего достаточно их обрезков.

Материалы и инструменты

— картон или цветные открытки без тиснения

— остроконечные маленькие ножницы

— текстильный и универсальный клей

— пинцет, при помощи которого легче брать мелкие части кружев

Рабочее место должно быть хорошо освещено. Стол желательно покрыть пленкой или газетами, чтобы защитить его от пятен клея.

Освоить эту технику необычайно просто: разнообразные кружевные узоры вырезают и составляют композицию. Дайте волю фантазии и попробуйте различные варианты. С помощью небольшого количества отдельных элементов кружевного полотна вы получите множество композиций. Когда оптимальное расположение найдено, наклейте части кружева на карту. Для этого каждую деталь смазывают небольшим количеством клея по краям и кладут на заранее определенное место. Мелкие части следует брать пинцетом и изнаночной стороной слегка обмакивать в клей, предварительно выдавленный на специальную подставку.

Окраска кружев

Все кружева из натуральных волокон, прежде всего хлопчатобумажные, а также кружева из искусственного шелка легко поддаются окраске. На синтетические волокна краска зачастую ложится плохо, но в результате могут получиться оригинальные пастельные тона.

Материалы и инструменты

— растительные или текстильные краски

— маленькие стаканчики для краски

— маленькие пластиковые мисочки

— пластиковая ложка для помешивания

— резиновые перчатки

— капроновый чулок

— несколько хлопчатобумажных лоскутков для пробы цвета



Вот все материалы, которые вам понадобятся: разнообразные кружева, текстильный и универсальный клей, пинцет



Две именные карты из цветных кружев, оформленные с большой фантазией



Именные карты и карты меню, выполненные в едином стиле, — изысканное украшение стола

Крашение растительными красками — тема очень долгого разговора, поэтому детально остановиться на специфике и вариантах этого процесса мы не имеем возможности. Однако есть хорошие руководства, которыми при необходимости советуем воспользоваться.

Наша задача — рассказать о применении синтетических красителей. Даже из двух или трех красок, смешивая их в разных пропорциях, вы сможете получить множество разнообразных оттенков. Такую смесь готовят на горячей воде, помешивая, пока все комочки краски не разойдутся. Затем раствор процеживают, используя в качестве фильтра капроновый чулок.

Чтобы окрасить кружево, налейте литр горячей воды в пластиковую миску. Пластиковой ложечкой добавьте приготовленной краски, пока не получится нужный оттенок. Если цвет слишком ярок, можно чуть-чуть добавить черной краски, чтобы приглушить его. Начинайте крашение с самых светлых тонов.

После крашения кружево два-три раза прополощите и дайте высохнуть, затем прогладьте с изнанки.

Еще проще красить кружево в уже готовом коллаже или отдельные части коллажа, перед тем как наклеивать. Для крашения лучше всего использовать акварельные краски и специальные краски для тканей. Кисти подходят искусственные или щетинные. Все краски разбавляют большим количеством воды, чтобы они не были слишком яркими.

Особой выразительности коллажа можно достичь, используя такие материалы, как жемчуг или блестки. На показанных именных картах коллаж занимает место немногим более половины карточки. В конце работы ненужные выступающие части коллажа обрезают острыми ножницами.

Оригами — японское искусство складывать фигурки из бумаги

Оригами — древнее, насчитывающее почти тысячелетнюю историю искусство складывать фигурки из бумаги. Любой праздничный стол смогут украсить сделанные из цветной бумаги нежные, легкие фигуры. В магазинах канцтоваров можно приобрести оригинальную бумагу различных рисунков и качества. Для оригами годятся также подарочная бумага и бумага для рукоделия, из которой вы сами нарежете листы нужной величины. Бумагу следует подбирать прочную, она не должна рваться, растягиваться и морщить, когда вы будете складывать фигурки. Лучше всего удаются работы на гладкой, ровной поверхности. Все сгибы и складки нужно выполнять очень аккуратно. Если провести по складкам ногтем большого пальца, они станут более отчетливыми. Чем аккуратнее все будет выполнено, тем красивее будет готовое изделие.

Все стадии работы должны выполняться строго в указанной последовательности. При этом важно следить за тем, в каком направлении должны идти складки и в какую сторону фигурка должна открываться или закрываться.

Среди множества фигур, выполненных в технике оригами, особую привлекательность в качестве именной карты имеет павлин. Однако вы можете сложить фигурки и других животных.

Материалы

— 3 квадратных листа бумаги

лист А для тела; длина стороны — 10 см

лист Б для хвоста; длина стороны — 20 см

лист В для венчика; длина стороны — 3 см

— клей, чтобы приклеить хвост и венчик



Эффектно смотрится павлин в качестве именной карты

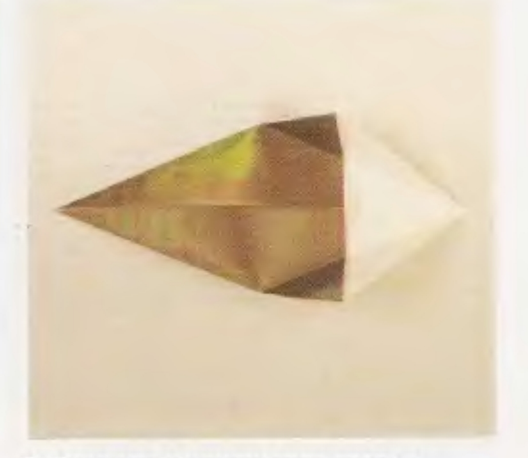
С этими и другими способами оформления именных карт вас познакомят книги по оригами



1. Лист А (10 кв. см) сложите один раз по диагонали и вновь раскройте



2. Края левого угла наложите на сгиб и зафиксируйте складку



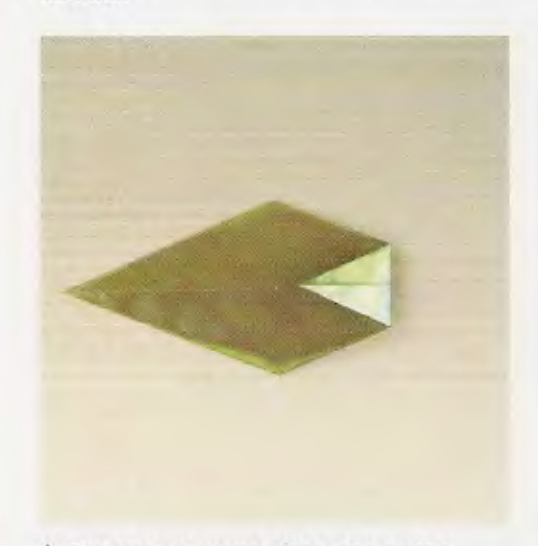
3. Отогните к центру края правого угла



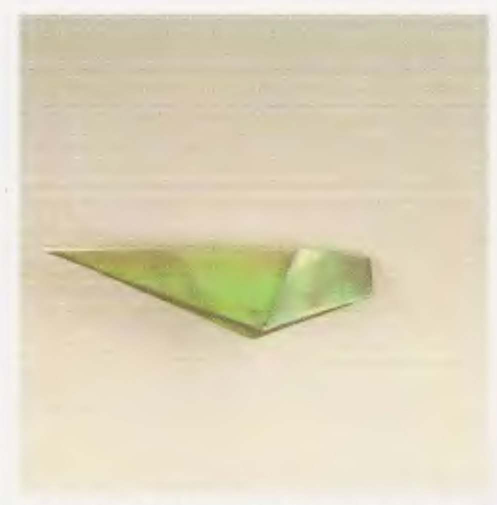
4. Закрепите линии сгибов



5. Переверните форму по горизонтальной оси



6. Правую вершину отогните влево



7. Верхнюю половину отогните вниз по центральной линии



8. Левое острие загните вправо вверх



9. Выверните форму. Центральная вершина должна стать выпуклой



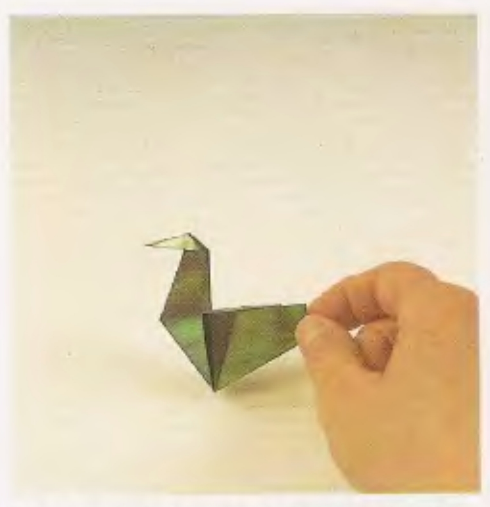
10. Сожмите фигуру. Все грани симметричны



11. Отогните верхнюю вершину влево и немного вниз



12. Вновь расправьте форму и выгните вершину



13. Сложите бумагу по появившемуся сгибу. Итак, тело павлина готово



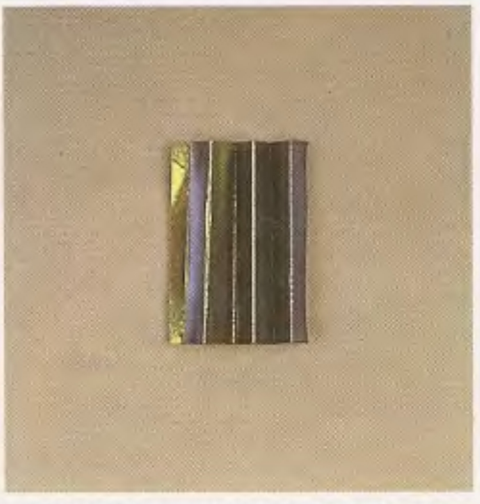
16. Вставьте тело в середину веера. Склейте внутренние края веера



18. Согните посередине и склейте внутренние края



14. Лист Б (20 кв. см) сложите в виде гармошки



17. Лист В для венчика (3 кв. см) сложите гармошкой



19. Приклейте венчик за головой



15. Согните гармошку посередине, как это показано на фото



Красивая именная карта в виде павлина с именем на хвосте

Именные карты с «сюрпризом»

Исходной базой для таких карт являются открытки с «окошком», которые, согнув, можно поставить на стол. В окошко помещают маленькие самодельные сувениры в виде букетиков.

Для такого сувенира вам понадобится крышка от пластиковой бутылки, в которую вставляют пористый материал, например губку, а в него в свою очередь ставят букетик сухих цветов. Для этого крышку вдавливают в пористый материал и острым ножом обрезают торчащие части. Получившуюся «вазочку» оклеивают снаружи подходящей по цвету лентой или тесьмой, которые должны быть немного выше верхнего края крышки, чтобы последнюю не было видно.

Одна или две маленькие веточки иглицы и бессмертника или любых других сухих цветов — и букет готов. Чтобы композиция была прочнее, лучше склеить друг с другом отдельные веточки и цветки. Можно составить своеобразный пряный букет. Для этого бутончики пряной гвоздики — той самой, что придает неповторимый аромат изысканным блюдам, — закрепляют на золотой или серебряной проволоке, а сами бутоны окрашивают в золотой цвет. Листья иглицы дополнят композицию.

Именные карты с аппликациями

Вы можете создать прекрасные аппликации для именных карт и карт меню, вырезав с помощью ножниц узоры из салфеток или подарочной бумаги и наклеив их на карточки. Если вы вырезаете отдельные узоры из салфеток, нужно следить за тем, чтобы рисунок имел четкие контуры.

Особенно гармонично на именных картах и салфетках выглядит комбинация одинаковых мотивов.



Маленькие букетики на пористой основе — оригинальное украшение стола



Максимальный эффект при минимальных усилиях. Именные карты и салфетки единого стиля

Карты меню

Карты меню — необходимая принадлежность празднично накрытого стола. Оригинально и благородно смотрится карта меню в виде старинной грамоты. Ее легко сделать самим. Сначала нанесите на белый лист (смотри страницу 45) контуры карты желаемого размера. Можно использовать ксерокс, а можно сделать копию и тушью через кальку. На втором листе с помощью переводных букв составьте список блюд. Особенно эффектно, если названия блюд и напитков будут выполнены разными шрифтами. Затем следует вырезать отдельные строчки и разместить их на внутреннем поле карты меню.

Множить образцы можно на высококачественной бумаге, например на рисовой, чеканной либо бумаге ручной выделки. Затем каждую карту вырезают, сворачивают в ролик и скрепляют подходящей по цвету лентой. Когда стол накрыт, у каждого гостя уже есть своя карта меню.



Стилизованный перечень грядущих гастрономических наслаждений: такие карты меню хорошо смотрятся как на элегантном столе, так и на столе, сервированном «по-деревенски»

Живые цветы



Вот так гирлянда выделяет место почетного гостя

Живые цветы, несомненно, украсят любой стол. Разные комбинации из цветов могут сделать его торжественно-элегантным, роскошно-декоративным или традиционно-деревенским. Самый простой способ расположить цветы на столе — это составить классический букет. Самое сложное, что от вас потребуется, — это подобрать для готового букета подходящую вазу. Если вы сами собирали садовые или полевые цветы, то сначала букет нужно подготовить: наклонно обрезать стебли острым ножом и оборвать с них листья. Подрезав стебли, вы продлите жизнь рстению, а удалив листья с нижней трети стебля, замедлите процесс гниения в воде. Тем же, кто готов потратить немного больше времени на украшение своего стола, предлагем составить букеты на пористой основе, в которую вставляют свежие или сухие цветы. Форма и величина стола, а также число гостей определяют внешний вид такого букёта. Если стол прямоугольный, цветочное украшение располагают очень компактно на узких сторонах или свободно по торцевым сторонам. Для квадратного или круглого столов подходит круглое украшение. От величины стола и остальных аксессуаров зависит и то, сколько будет украшений и как они будут группироваться: в одном месте или эффектнее будет расположить их несколькими островками.

Гирлянда

Одна из самых трудных задач в украшении стола цветами — составление гирлянды.

Но ваши усилия будут вознаграждены. Гирлянды придают столу ни с чем не сравнимый праздничный колорит. Они хорошо соединяют друг с другом отдельные элементы стола. Гирляндой легко выделить место почетного гостя. Чтобы свежие цветы не оставляли пятен на скатерти, в основу гирлянды кладут специальную ленту со скользящей поверхностью.

Материалы и инструменты

— 1 садовые ножницы
— 1 нож
— 1 моток проволоки для цветов
— специальная лента
— цветы по выбору, самшит, цикорий, ветки брусники



Хризантемы, самшит и зелень цикория, правильно нарезанные и сложенные небольшими кучками на рабочем столе.



1. Сделайте в начале ленты большую петлю и обмотайте ее проволокой



2. Привяжите к этой петле проволокой несколько листьев самшита и цикория



3. На зелень положите 1 или 2 цветка, а ленту еще раз заложите в виде петли



4. Обмотайте цветы и ленту проволокой. Начало гирлянде положено



5. Такими же частями продолжайте составлять гирлянду, пока она не достигнет желаемой длины. Оставшийся край ленты просто подверните



6. Старайтесь распределять цветы равномерно по всей длине гирлянды

«Букет на основе»

Принципиально важно, чтобы цветы на столе не стесняли свободу рук и не мешали общаться гостям, сидящим напротив друг друга. Пространство на уровне глаз должно быть свободно. Поэтому цветы, украшающие стол, либо не должны быть выше 25 см, либо их на узкой подставке поднимают на высоту от 45 см. Комбинация двух этих приемов (выше уровня глаз и ниже уровня глаз) — эффектное и импозантное украшение для длинных столов. Поднять цветы выше уровня глаз можно, укрепив их на высоких подсвечниках, в бокалах с тонкой ножкой, а также на любом штативе. Пористую основу для букета закрепляют на верху возвышающейся подставки с помощью проволоки и уже здесь создают сам букет. Начинать такой букет следует со свисающих растений, поскольку потом их уже нельзя будет вставить в основу достаточно глубоко и они могут выпасть.

Отличительной чертой таких букетов является то, что они должны одинаково хорошо смотреться со всех сторон. Цветы должны соответствовать поводу торжества, а также гармонировать с посудой и общим стилем оформления помещения. Для того чтобы успешно справиться с этой задачей, обратите внимание на повторяющиеся цвета. Кроме того, нужно заранее представить себе, как должна выглядеть ваша композиция. И здесь мы предлагаем вам два способа расположения растений.

В первом случае вы подчиняете отдельные цветы заданной форме. Это так называемый обычный букет, в котором отдельный цветок полностью лишается своей индивидуальности и даже частично как бы принимает новую форму. Почти классический пример такого букета — букет в стиле бидермейер. Аналогичен обычному и так называемый декоративный букет, который составляется в первую очередь не для того, чтобы показать отдельный цветок, а дабы произвести общий эффект. Эффект же достигается



Декоративный букет как центр композиции кофейного стола

симметричными комбинациями, исходящими от центра основы, на которой крепится весь букет (чаще всего из середины чаши).

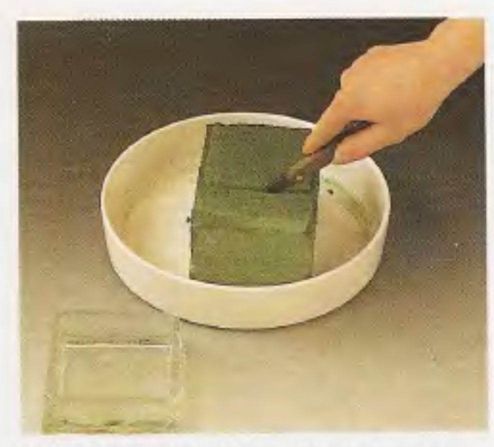
Второй вариант букета на основе: растение определяет форму всей композиции. В данном случае принимают во внимание естественные параметры каждого цветка и каждой ветви, а также их естественное сочетание. Такой букет как бы «вносит природу в дом».

Материалы и инструменты

— плоская чаша для цветов
— пористый материал (оазис)
— нож
— тюльпаны, гвоздики, хризантемы, папоротник, зелень цикория и стебли маранты



Приступая к созданию букета на основе, обрежьте острым ножом наискосок концы стеблей всех растений. Затем пористую основу погрузите в воду и держите до тех пор, пока она полностью не пропитается



1. Краями чаши для цветов выдавите контур в пористом материале и вырежьте кусок по размеру чаши



2. Основа должна быть на 2 см выше чаши, остальное необходимо срезать, а края скруглить



3. С помощью зелени (стеблей маранты, папоротника и листьев цикория) обозначьте внешние формы букета, зафиксируйте окружность и высоту



4. Вставьте в основу траву и зелень. Стебли нужно втыкать до середины



5. Далее симметрично вставляют цветы — также до середины стебля



6. Распустившиеся цветы должны быть в нижней части композиции, а бутоны в верхней. Если необходимо, можно добавить еще зелени

Букеты из сухих цветов

Из сухих цветов так же, как из свежих, можно составлять букеты и в вазах, и на пористой основе, и делать гирлянды. Букеты из сухих цветов на основе делают по тем же принципам, что и из свежих. Важно только, чтобы в готовой композиции основа не была видна. Засушивать можно цветы (бодяк, осот, чертополох), колосья и соплодия, травы, фрукты и ветви. Самый простой способ засушить цветы — это подвесить их. Свяжите цветы резиновой лентой в маленькие букетики и подвесьте их головками вниз в темном, теплом, хорошо проветриваемом помещении. Лучше всего будет, если вы подвесите букетики к карнизу для штор. Длительность просушки зависит от влажности помещения, в среднем следует рассчитывать примерно на две недели.



Цветущий ствол дерева: прекрасный букет из сухих роз и разнотравья на куске коры

Как укрепить сухие цветы

Прежде чем вы начнете составлять композицию из высушенных цветов, укрепите стебли проволокой. Если цветы достаточно прочные, проволоку осторожно вставляют в цветок снизу и загибают ее конец в виде крючочка. Затем проволоку тянут вниз, чтобы крючок закрепился в цветке. Нижний конец проволоки обматывают вокруг стебля. Хрупкие цветы сначала обматывают тонкой проволокой вокруг стебля, а конец его закрепляют жесткой проволокой.

Если у цветка нет естественной опоры в виде стебля, его создают тоже из проволоки. Сосновые, лиственничные и еловые шишки обвивают проволокой вокруг нижних чешуек и скручивают концы проволоки друг с другом. Буковые орешки, иллициум и корицу также необходимо укреплять при помощи проволоки. Укрепленные стебли обматывают креповой лентой.

Для составления композиций из сухих цветов в магазинах можно найти специальный вспомогательный материал. Для основы лучше всего подойдут твердые, немного пористые искусственные материалы (например, «оазис»). Они не меняют своих качеств при комнатной температуре и хорошо удерживают как тяжелые ветви, так и тонкие стебельки. Эти материалы можно купить любых форм и размеров. Выбрав подходящий кусок, вы можете затем отрезать от него столько, сколько вам нужно.

Любую нужную вам форму — шар, круг и так далее — можно вырезать из пенопласта. Однако при работе с этим материалом нужно следить за тем, чтобы в готовом букете не была видна его естественная белизна. Поэтому растения следует вставлять очень плотно друг к другу. Отдельные цветки вы можете даже наклеить, используя специальный клей.

В цветочном магазине вы можете купить и пластичную массу зеленого цвета в форме шара. Ее вставляют в посуду или устанавливают на деревянной подставке. Такая масса хорошо подходит в качестве основы для мелких композиций и композиций из сухих цветов.

Материалы и инструменты

- обоюдоострое лезвие, нож
- проволока для цветов
- креповая лента
- сухие цветы
- рускус, иллициум



Все эти материалы понадобятся вам для укрепления сухих цветов



1. Четыре веточки рускуса (по 3 см длиной каждая) сложите в букет. Обмотайте стебли проволокой...



2. ...и скрутите выступающие концы проволоки



3. Кусок проволоки протяните снизу через цветок



4. Верхний конец проволоки согните крючком; потянув проволоку снизу, закрепите крючок в цветке



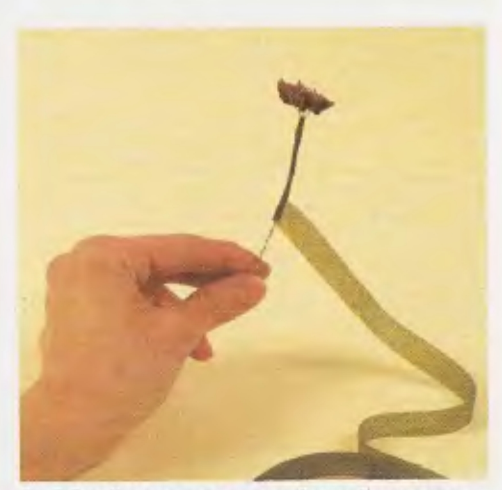
5. Обмотайте стебель проволокой



6. Согните посередине кусок проволоки длиной в 20 см, образовавшуюся дугу протяните между зубцами иллициума



7. Скрутите концы проволоки друг с другом так, чтобы получился стебель



8. Обвейте проволочный стебель креповой лентой



Травяное деревце: в шар из пористой массы плотно друг к другу втыкают траву, насаживают шар на палку, которую с помощью горячего клея закрепляют на древесной коре

Свечи

Существуют торжества — такие, как Рождество или Пасха, юбилей или свадьба, — которые немыслимы без свечей. Символизируя свет и жизнь, свечи выходят за чисто декоративные рамки простого украшения стола.

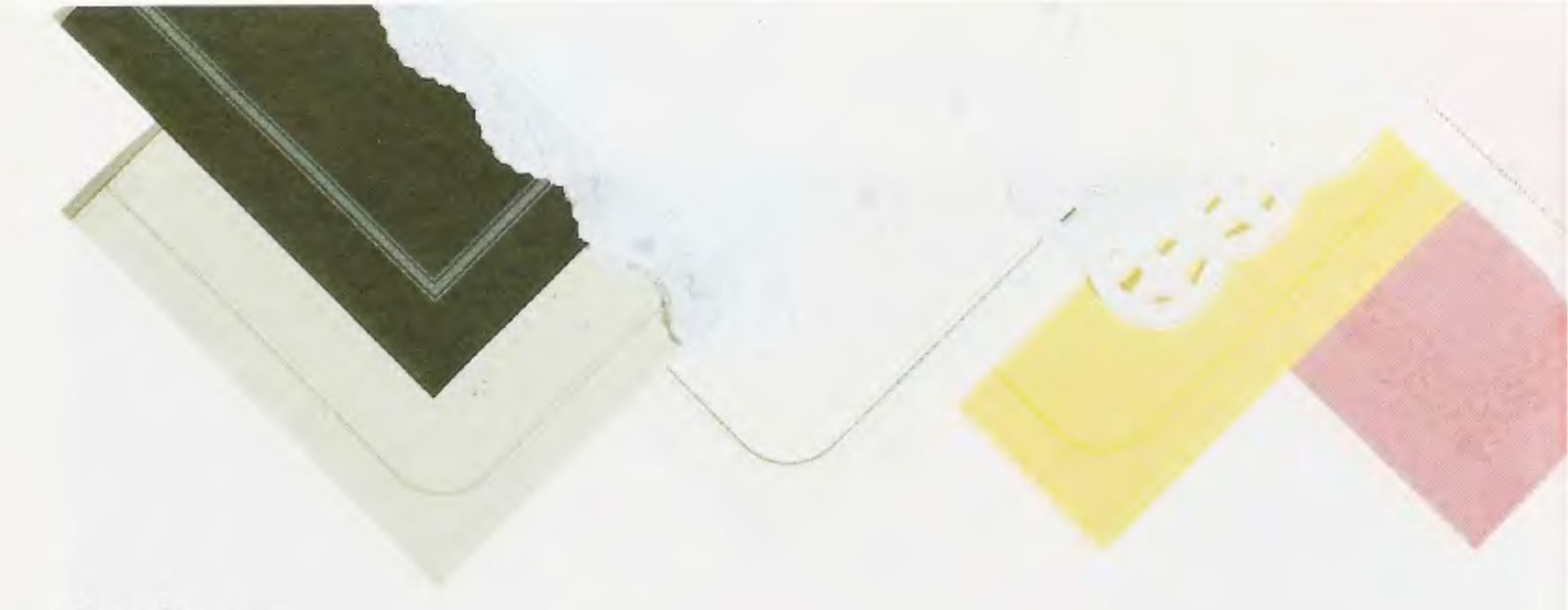
Свечи можно поставить в подсвечники или вмонтировать в подставку для цветов. На торжественном столе хорошо смотрятся серебряные подсвечники, с дорогим сервизом гармонируют фарфоровые. Стеклянные подсвечники выглядят хрупко и элегантно, а для уютного вечера в кругу близких ставят деревянные, из кованого железа, олова, латуни или бронзы.

Включенные в цветочную композицию свечи должны стоять ровно и надежно крепиться к основе. Достичь этого можно, если нагреть проволоку и ввести ее в нижний конец свечи, при этом другой конец проволоки свяжет ее с общей композицией. Одиночную, отдельно стоящую свечу можно укрепить следующим образом: воткните снизу в кусок дерева иглу и насадите на нее свечу. Чтобы в результате этой операции нижняя часть свечи не раскололась, в ее донышке нужно заранее сделать отверстие в соответствии с толщиной иглы.

В композиции цветов со свечами цветы играют роль основы. Именно они обрамляют свечи и, слегка раскачиваясь, делают композицию живой. Чтобы свечи обгорали, не причиняя вреда цветам, им нужно много места. Расстояние между свечами, стоящими рядом, должно быть не меньше, чем толщина каждой свечи. Разница в высоте соседних свечей может быть максимум 3 см, иначе они будут плавиться.

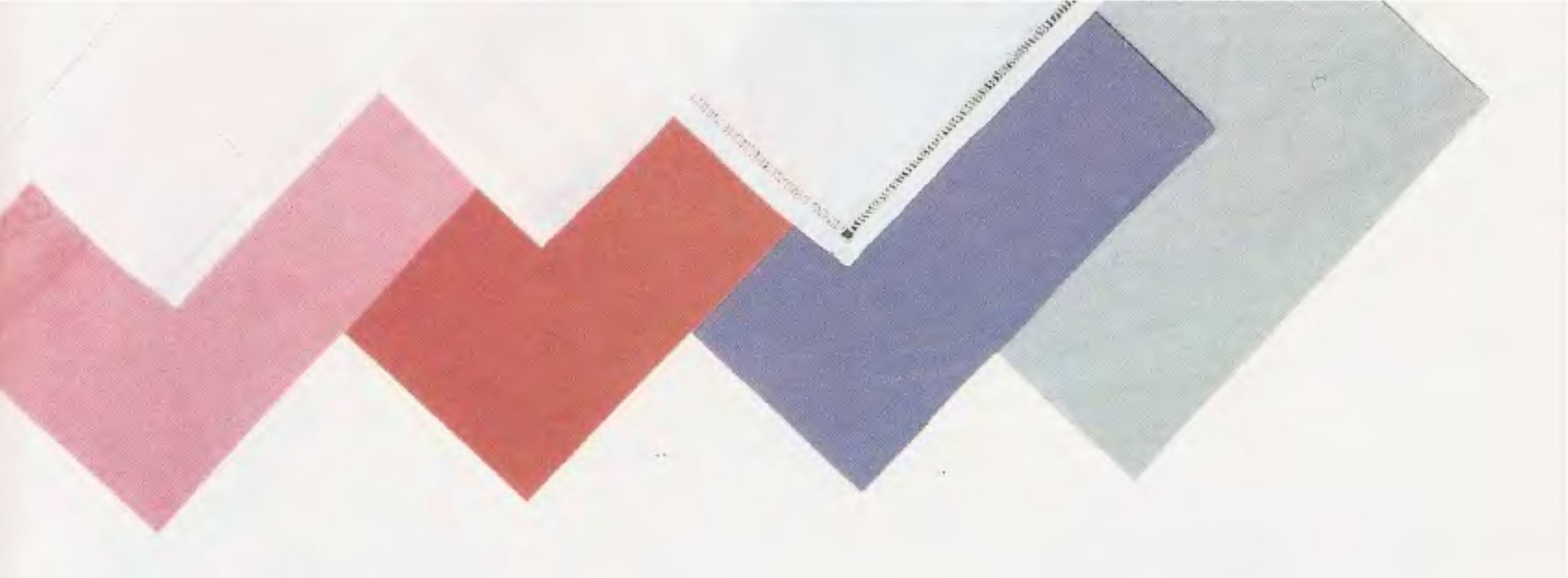


Свечи на красиво сервированном столе создают особое настроение



Салфетки

В последние годы среди широких слоев населения растет интерес к культуре сервировки стола и как следствие этого — к такой роскоши, как искусство складывать салфетки. Наши рекомендации призваны помочь всем, кто хотел бы овладеть этим древним и вечно юным искусством, кто хотел бы видеть красиво накрытый стол и наслаждаться атмосферой, которую он создает. Мы покажем вам шаг за шагом 80 фигур, которые можно сложить из салфеток. Все они условно поделены на три группы, а в основу деления положено различие в основных приемах, с которых начинается процесс складывания. Об этих приемах мы подробно расскажем в начале каждого раздела, а вверху каждой страницы обозначим их графически, чтобы каждый раз было ясно, с чего начинать. Формы салфеток, описание работы и соответствующие каждой форме фотографии пронумерованы с 1 по 80. Благодаря этому вы легко найдете и сложите нужную вам форму.



Виды салфеток

Сегодня в нашем распоряжении есть великое множество материалов, из которых изготовляют салфетки. Помимо тканых салфеток существуют бумажные, а также салфетки из флизелина. Все они бывают различной величины, цветов и рисунков. Производители выпускают их сложенными вчетверо, причем складки фиксируются за счет тепловой обработки. В дальнейшем этот залом нельзя удалить, поэтому бумажные салфетки и салфетки из флизелина подходят не для всех фигур. Зато из них целесообразно складывать именно те фигуры, где заломы эти могут быть использованы по назначению. Правда, изысканная сервировка стола требует тканых салфеток из различных материй. Льняные салфетки сегодня встречаются не часто, более распространены салфетки из меланжевой ткани, специалисты же предпочитают хлопок. Тканые салфетки бывают разной величины: салфетки размером приблизительно 32x32 и меньше используют для завтрака, из них можно сложить только простые фигуры. Столовые салфетки нормальной величины размером от 40x40 до 60x60 подходят и для сложных форм. Наиболее часто употребляют хлопчатобумажные салфетки размером 50x50, из них можно сложить все рекомендуемые нами фигуры. Иногда можно использовать и прямоугольные салфетки, в случае необходимости форму квадрата им можно придать за счет дополнительных складок.

Для искусства складывать салфетки большое значение имеет, насколько легко или тяжело работать с материалом, из которого она сделана. Играет роль и тип ткани: для салфеток используют преимущественно льняные или камчатные ткани. Они легко пропускают воду, но быстро изнашиваются. Решающее значение для придания салфетке той или иной формы имеет крахмал: для некоторых фигур салфетки должны быть лишь слегка подкрахмалены, для большинства же крахмалить нужно сильно. Чтобы складывать хорошо накрахмаленные салфетки, потребуются определенные усилия, а по шуршанию, возникающему во время работы, говорят о «ломке салфеток». Чтобы салфетка сохраняла желаемую форму, все заломы должны быть прочно зафиксированы. Не следует хранить салфетки в сложенном виде, тогда вы с самого начала сможете избежать образования ненужных заломов. Кроме того, нужно следить, чтобы при глажке салфеток при помощи утюга либо гладильной машины они не растягивались, поскольку залог успеха в нашем искусстве — строго квадратные формы.



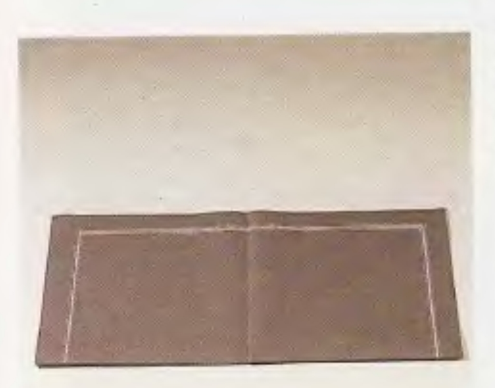

御献立
汁物
魚料理
肉料理
デザート

Группа А

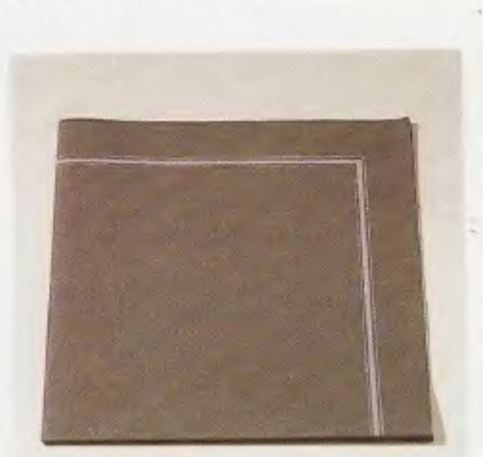
Все фигуры этой группы начинают складывать одинаково. Нужно взять квадратную салфетку и разложить ее на столе изнанкой вверх так, чтобы нижний край был расположен горизонтально. Далее складывают нижний и верхний края, в результате чего получается открытый вверх карман. Следующим движением его превращают в квадрат, перекинув левый край на правый (или наоборот). Существует второй способ, когда верхний край складывают с нижним так, чтобы открытая сторона смотрела вниз. Есть и третий способ: салфетка складывается пополам по вертикали так, чтобы открытая сторона была справа. Хотя салфетку в каждом случае просто складывают пополам, нужно внимательно следить за тем, куда смотрит открытая сторона. Для каждой фигуры вверху страницы помещен рисунок, который поможет вам выполнить первые приемы складывания, а далее следуйте описанию последующих действий и сверяйте то, что у вас получается, по фотографиям. Это не работа, а одно удовольствие.









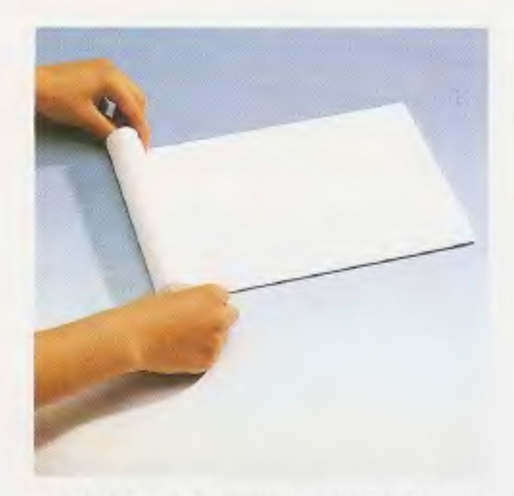




1 Половина ролика

2 Двойной ролик

3 Ролик



1. После выполнения основных приемов салфетку скатывают до середины

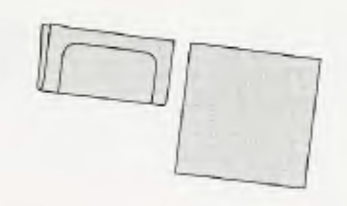


2. Половину ролика со свободной правой стороны скатывают также до середины в двойной ролик



3. Половину ролика скатывают до конца, пока не получится один полный ролик

Если ролики кладут на тарелки нормальной величины, их обычно складывают из салфеток размером 40x40 см. На сервировочных тарелках либо рядом с ними хорошо будут смотреться такие ролики, выполненные из салфеток большего размера



4 Двойная волна

5 Тройная волна



4а. Чтобы получилась двойная волна, сначала скатывают половинку ролика и переворачивают салфетку



4б. Затем правый конец скатывают до середины салфетки — и вот уже волна готова



5. Правый конец половины ролика сдвигается так, чтобы получились две складки

Половина ролика — исходная фигура как для двойной волны (на тарелке), так и для тройной



6 Простой карман

7 Карман с тремя подгибами



Особенно мило смотрится карман, когда в него что-то вложено, например букетик шелковых цветов, конфеты или же вилка для выпечки



6. После выполнения основных приемов верхний край подгибают внутрь



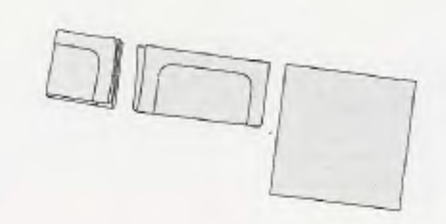
7а. Затем внутрь подгибают следующий угол простого кармана



Если карман — часть сервировки кофейного стола, ему не следует быть слишком большим. Размеры развернутой салфетки не должны превышать 40х40 см



7б. После того как подогнут третий угол, взору выгодно открывается угловая отделка салфетки



8 Карман с отворотом

9 Карман с двумя отворотами



8. Вариант простого кармана: верхний слой отгибают наружу



Карманы хорошо получаются из флизелиновых или бумажных салфеток, поскольку они продаются уже сложенными вчетверо и необходимость в основных движениях отпадает



9а. После выполнения основных приемов верхний слой по диагонали отгибают





9б. Следующий угол слегка отворачивают вниз так, чтобы было видно отделку

Если к началу складывания салфетка лежит лицевой стороной вверх, а угловая отделка находится снизу справа, ничего другого не остается, как прикрыть (как это показано на рисунке) менее презентабельную изнаночную сторону

10 Простая шапка

11 Саксонская кепка



10а. Салфетку следует сложить по диагонали так, чтобы все четыре угла оказались вверху



10б. Боковые вершины загибаются вовнутрь и закрепляются друг в друге



11а. Острые концы простой шапки оттягивают вниз один за другим



11б. Для цветного варианта фигуры между салфетками прокладывают цветные бумажные треугольники



11в. После того как боковые вершины закреплены, можно оттянуть вниз любое желаемое число острых концов



Цветные шпили саксонской кепки следует подбирать в тон остальным элементам украшения стола, как это показано на примере «японского стола» на странице 150



12 Шапка с отворотом
13 Шапка с откидным отворотом



12а. После выполнения основных приемов правый нижний угол заворачивается



12б. Боковые вершины загибаются вовнутрь и закрепляются друг в друге



13. Чтобы получилась шапка с откидным отворотом, одну из верхних вершин загибают вниз

Из шапки с отворотом (слева) получается вариант с откидным отворотом. Еще одна идея для декорации: в отворот можно вложить шелковые цветы



14 Треуголка

15 Дыня



14а. После выполнения основных приемов нижний левый угол заворачивают вверх



14б. Оказавшиеся наверху углы перекидывают через нижний край вниз



Дыня начинается со сложенной лицевой стороной внутрь салфетки. Если ролики плохо держатся, лучше не скатывать нижний левый угол



15а. Верхние правые углы по одному скатывают к середине

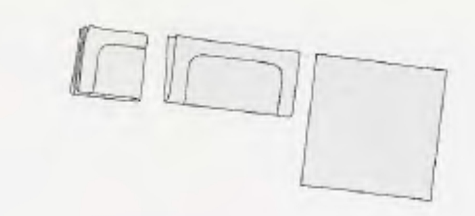


15б. Так выглядит салфетка, если закатаны все четыре левые угла



15в. А теперь к середине скатывают угол с противоположной стороны

16 Бабочка
17 Цветок





16а. Верхний угол по диагонали отгибают на нижний



16б. Затем отворачивают его к середине в виде двух складок



16в. Аналогично складывают следующий верхний угол



Если изнаночная сторона салфетки, например, из-за сшитых углов кромки менее презентабельна, складывать бабочку и цветок начинают из салфетки, сложенной лицевой стороной внутрь



16г. Теперь салфетку отгибают по диагонали назад



17. Боковые вершины загибают вовнутрь и закрепляют друг в друге

18 Кулечек
19 Шляпа



18а. Два правых верхних угла по диагонали подгибаются вовнутрь



18б. В получившийся карман вставляют руку, затем сворачивают кулечек



19. Кулечек сплющивают, переворачивают и отгибают вверх нижний конец

Для обеих этих фигур мы рекомендуем хорошо накрахмаленные салфетки размером 40х40 см. В этом случае шляпу легко будет поставить, а кулечек останется открытым и в него можно будет, например, вложить прибор

20 Шляпа епископа



20а. Верхний левый и нижний правый углы складывают по диагонали к середине



20б. Салфетку переворачивают так, чтобы верхний правый угол оказался внизу слева



20в. Посередине закладывают складку и вытягивают наружу скрытый правый треугольник



20г. Правую сторону фигуры отгибают влево и подкладывают под левый треугольник

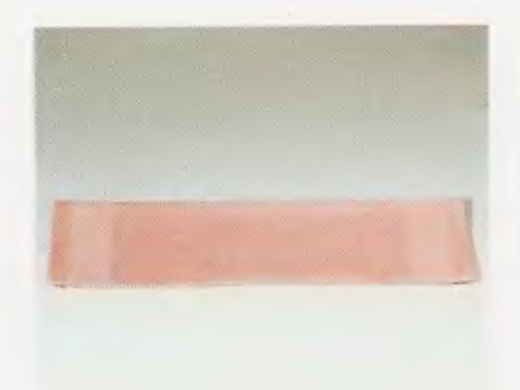


20д. И наконец, левую сторону отворачивают назад и закрепляют углы



Салфетка с контрастной полосой по кромке особенно выигрышно смотрится в виде шляпы епископа. Устанавливая фигуру на тарелке, придайте ее основанию овальную форму

21 Мегафон
22 Палатка



21а. Нижнюю складку соединяют с верхним краем



21б. Обе стороны симметрично загибают вниз, как показано на рисунке



21в. Салфетку переворачивают и из концов скручивают кулечки



21г. Кулечки соединяют друг с другом — и фигура готова



22. Палатку складывают так же, как и мегафон, только в положении 21в салфетку не переворачивают



Эти фигуры следует складывать из хорошо накрахмаленных салфеток. Кулечки скручивают очень плотно. Если вы работаете с бумажными салфетками, то кулечки надо фиксировать, слегка приплющивая, чтобы фигура не распалась

23 Звездный веер





23а. Примерно две трети верхнего слоя заверните вниз



23б. Переверните салфетку и около двух третей отогните вниз



23в. С обеих сторон примерно по одной трети ширины отогните наверх



Если вы складываете салфетку изнанкой внутрь, то шов смотрит вверх лицевой стороной и не так бросается в глаза



23г. Заложите на салфетке от 6 до 8 симметричных складок



23д. С обеих сторон вытяните заложенные в глубине складки

24 Стоящий веер
25 Простой веер



24а. Сложите салфетку складками шириной 2 см чуть больше, чем до середины



24б. Лежащую складками вниз салфетку согните пополам



24в. Правый конец по диагонали отогните к вееру



Складывая из салфеток обе эти фигуры, вы не должны беспокоиться о том, где после выполнения второго основного приема находится открытая сторона — внизу или вверху; главное в данном случае — хорошо накрахмалить салфетку

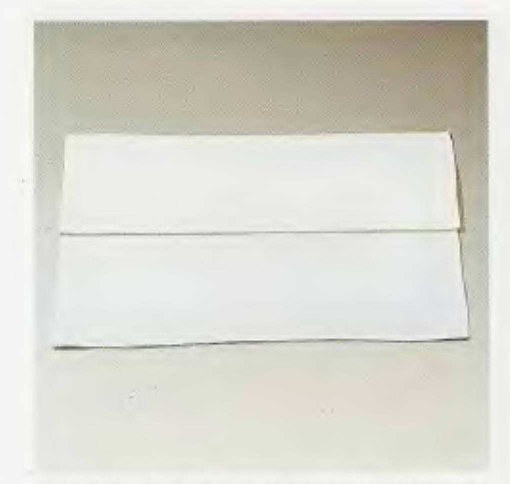
24г. Подогните выступающий конец и поставьте веер



25. Чтобы получился простой веер, складки закладывают по всей салфетке

26 Азиатский веер





26а. Примерно две трети верхнего поля отогните вверх



26б. Салфетку переверните и вновь отогните две трети наверх



Как и другие виды вееров, этот смотрится лучше всего, если сложен аккуратно и симметрично. Залог успеха — хорошо накрахмаленная салфетка



26в. Заложите по меньшей мере пять одинаковых складок



26г. Зажав в руке открытую сторону, вытяните в верхней части заложенные в глубине складки



26д. Вытяните складки с другой стороны и зафиксируйте их

27 Простой конус
28 Двойной конус



27а. Верхние углы сложите к середине, края при этом не подгибайте



27б. Нижние углы сложите друг с другом и поставьте салфетку



Простой в исполнении и очень эффектный конус можно складывать из салфеток любой величины, в зависимости только от того, какой стол вы накрываете — кофейный или обеденный



28а. Верхний левый угол сложите к середине, край подгибать не надо



28б. Верхний слой правого нижнего угла салфетки сложите налево вниз

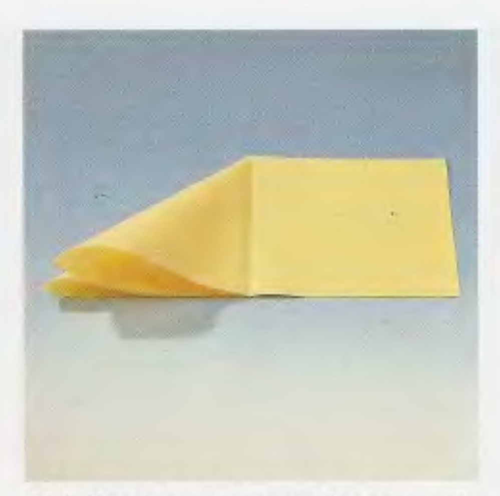


28в. Оставшийся справа треугольник перекиньте налево и поставьте салфетку

29 Сдвоенный конус



29а. Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо



29б. Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево



29в. Повторите движение, показанное на рисунках 29а, но в другую сторону: нижний правый угол пойдет налево





29г. Вновь отогните правую половину треугольника налево



Сдвоенный конус не менее красив, если его сложить из бумажных или флизелиновых салфеток, изначально имеющих для этой фигуры заломы

29д. Поставьте салфетку, не подгибая краев

30 Тройной веер

31 Тройной веер со шпилями



30а. Верхний слой чуть меньше, чем наполовину, откиньте вверх



31. Глубокие складки нижнего слоя вытяните вперед



30б. Нижний слой тоже заверните вверх так, чтобы образовались три примерно равные каймы



32. Чтобы получились двойные шпили, вытяните вперед и складки верхнего канта



30в. Заложите на салфетке от шести до восьми одинаковых складок и разверните их веером

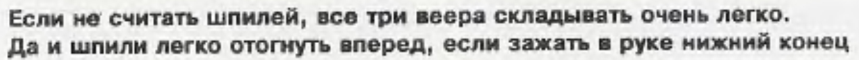


33. Тройной веер с двойными шпилями поставьте в виде башни



32 Тройной веер с двойными шпилями

33 Вавилонская башня



Если не считать шпилей, все три веера складывать очень легко. Да и шпили легко отогнуть вперед, если зажать в руке нижний конец

34 Пирамида



34а. После выполнения основных приемов верхние углы по диагонали сложите к середине



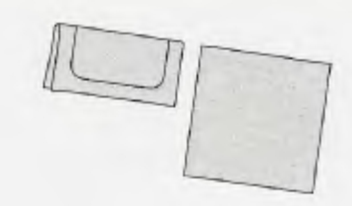
34б. Боковые вершины тоже сложите к середине так, чтобы их концы оказались внизу



34в. Переверните пирамиду, подогните концы, которые станут для фигуры опорой

Две стороны пирамиды образуют треугольник с основанием внизу. Поскольку пирамида имеет слишком простую форму, к ней желательно подобрать подходящее декоративное дополнение

35 Джонка





35а. Сложите правую сторону с левой так, чтобы получился квадрат



35б. Сложите квадрат по диагонали, совместив открытые нижние углы с углом на противоположной стороне



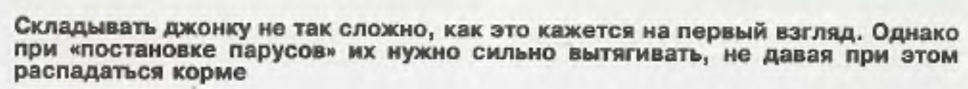
35в. Боковые вершины сложите к середине так, чтобы они образовали острия



35г. Теперь подогните нижние углы и плотно прижмите их

35д. Обе стороны сзади наложите друг на друга и вытяните вверх четыре угла





Складывать джонку не так сложно, как это кажется на первый взгляд. Однако при «постановке парусов» их нужно сильно вытягивать, не давая при этом распадаться корме

36 Шлепанец со шлейфом



36а. Оба верхних угла салфетки складывают к середине



36б. Образовавшуюся вершину загибают вниз



36в. Салфетку переворачивают, верхние углы вновь складывают к середине



36г. Салфетку еще раз переворачивают, и с нижнего края закладывают складки

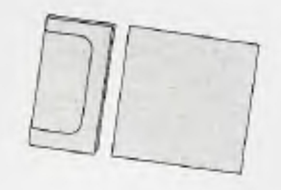


36д. Складки, подложив под квадрат, удерживают пальцами в центре, а с обеих сторон раскладывают веером



Такой шлепанец складывают из флизелиновых салфеток. Ряд складок заканчивается мини-складкой, что делает переход к гладкой части фигуры более оригинальным

37 Шляпа кардинала





37а. Вверху сделайте два узких подгиба вниз, внизу — такие же вверх



37б. Верхние углы сложите к середине так, чтобы был виден отворот



37в. Нижнюю часть отогните вверх, углы отверните к середине



Чтобы сложить шляпу кардинала, нужна салфетка не меньше чем 50x50 см, поскольку много материала идет на подгибы; фигура из салфетки меньшего размера получится слишком маленькой, а концы трудно будет закрепить



37г. Нижнюю часть отверните вверх



37д. Боковые вершины отогните назад и закрепите друг в друге



Группа Б

В эту группу объединены фигуры, которые начинают складывать из салфетки, разложенной на столе изнанкой вверх. Салфетку нужно положить так, чтобы один угол смотрел вниз. Салфетку сгибают пополам по диагонали, накладывая нижний угол на верхний так, чтобы образовался треугольник с вершиной вверху.

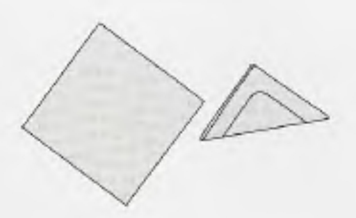
Затем правый и левый углы накладывают на верхний. Для этого ногтем большого пальца фиксируют середину края складки и друг за другом заворачивают вверх боковые углы.

Об основных приемах, необходимых для фигур этой группы, вам напомнят маленькие схемы вверху каждой страницы. А далее сверяйте свои действия с фотографиями, следуя описанию каждого последующего приема, и у вас все получится.









38 Конверт



38а. Боковые углы загибают к центру основания треугольника



38б. Левую и правую стороны еще раз загибают к середине



38в. Когда салфетка сложена с обеих сторон, получится такая форма



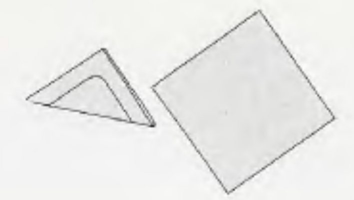
Этот конверт складывают из тканой салфетки размером 50х50 см. Можно использовать также бумажные и флизелиновые салфетки, если их размеры не меньше чем 40х40 см



38г. Нижний конец подтягивают к основанию треугольника



38д. Наконец, отворотом треугольника завершают конверт



39 Жакет
40 Смокинг



39а. Край складки отгибают вверх примерно на 2—3 см



39б. Салфетку переворачивают и боковые углы прикладывают к острию



39в. Боковые углы загибают назад, как показано на рисунке



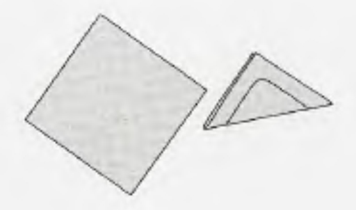
39г. Загибают нижний конец жакета и украшают его бантом



Бабочка придаст законченность жакету или смокингу: из блестящей подарочной тесьмы либо красного бархата делают бант и кладут на салфетку



40. Воротничок смокинга отгибают в виде шальки. А дальше используют те же приемы, что и с жакетом



41 Крыло
42 Пальмовый лист
43 Раковина Святого Якова



41а. Сложите весь треугольник складками. Вершина окажется внизу



41б. Углы соедините друг с другом, а саму салфетку положите набок — и вот уже крыло готово



42. Чтобы получился пальмовый лист, части крыла соединяют булавкой



43. Раковина получается, если отогнуть углом основание пальмового листа



44а. Треугольник скатывают от линии его основания вверх, но не до конца



44б. Салфетку сгибают посередине и устанавливают уголком вверх



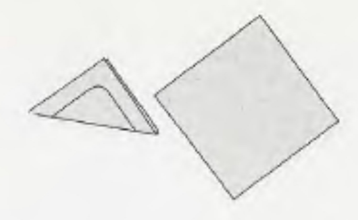
45. Треугольник скатывают до конца, сгибают посередине, ставят в бокал



46а. Вверх от основания исходного треугольника закладывают складку шириной примерно 2—3 см



46б. Салфетку переворачивают, скатывают, конец ее закрепляют за отворотом



44 Волшебная лоза

45 Сигары

46 Колонна



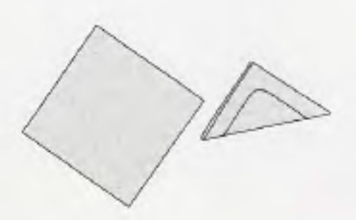
Колонна выглядит тем более строй-ной, чем уже скатана салфетка



Для обеих этих фигур вполне хватит салфеток размером 40x40 см. Пальмовый лист даже из хорошо накрахмаленной салфетки можно поставить только при помощи булавки



И в данном случае не требуются салфетки большего размера, чем 40x40 см. Если вы не хотите ставить сигары в бокал, их можно скрепить лентой



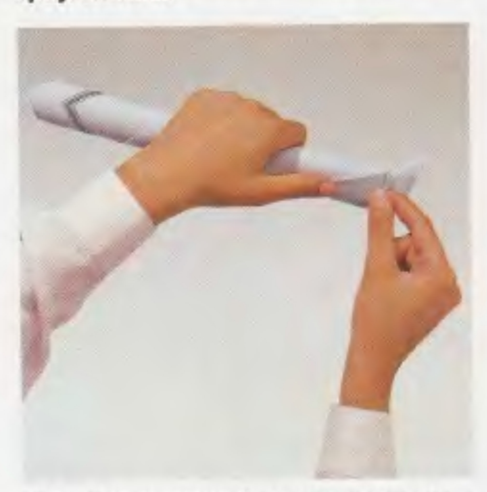
47 Обелиск



47а. Один угол исходного треугольника отворачивают вниз



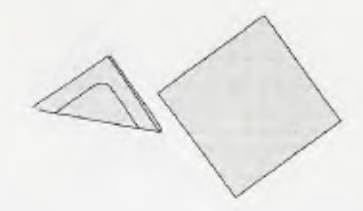
47б. Салфетку скатывают от противоположного угла вдоль основания треугольника



47в. Выступающий конец втыкают в отверстие снизу

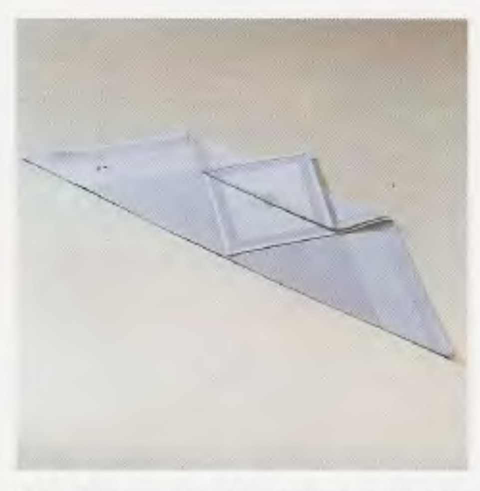
Чем больше салфетка, тем выше обелиск. Поэтому для этой фигуры лучше всего подходят бумажные или флизелиновые салфетки размером приблизительно 30х30 см или 40х40 см

48 Свеча





48а. Треугольник складывают так, чтобы его вершина коснулась линии сгиба



48б. Острие отгиба должно немного выступать за верхний край



48в. Закладывают складку, которая будет изображать пламя



Чтобы свеча не развернулась, ее можно поставить в бокал или скрепить лентой. Если же сделать ее из тканой салфетки, она и сама по себе будет хорошо стоять на шероховатой поверхности



48г. Правую сторону чуть ниже пламени складывают влево



48д. Начиная от сгиба, салфетку скатывают, пока не получится свеча

49 Шляпа ковбоя

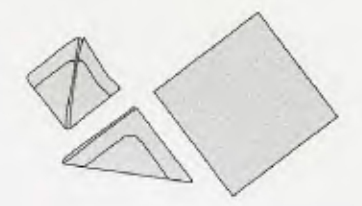

49а. Сложите боковые вершины так, чтобы кромки швов лежали горизонтально


49б. Верхний слой верхнего угла отогните вниз


49в. Переверните салфетку и оставшийся треугольник отогните вниз

Чтобы швов не было видно, перед началом работы салфетку следует положить лицевой стороной наружу. Шляпе можно придать овальную форму, если острие немного вдавить внутрь

50 Анютины глазки





50а. После выполнения трех основных приемов нижний угол загибают вверх

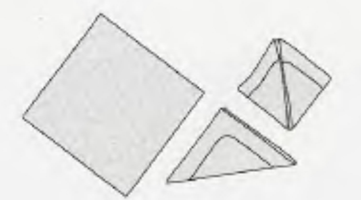


50б. Снизу закладывают три вертикальные складки, салфетку переворачивают и крепко сжимают рукой



50в. Три угла опускают вниз и слегка загибают назад

Сложенные из маленьких салфеток с нежной кромкой, анютины глазки подходят для кофейного стола. Они также хорошо смотрятся, если их вставить в бокал



51 Шапка епископа



51а. Вырежьте бумажную салфетку и наложите ее на основную салфетку



51б. Сложите салфетку по диагонали, чтобы верхняя и нижняя вершины совпали



51в. Вершину, которая прежде была внизу, отогните на основание треугольника



С помощью маленького трюка одноцветная шапка епископа превращается в двухцветную. Насколько она эффектна, вы можете убедиться на примере «японского стола», заглянув на страницу 150

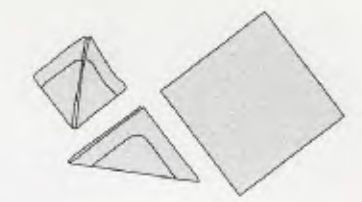


51г. Боковые углы воткните сзади один в другой, вертикальные острия можно заложить за кромку спереди



51д. Вот так вставляют один в другой боковые углы салфетки

52 Банан
53 Кукуруза





52а. Нижний угол немного не дотягивают до уровня верхнего

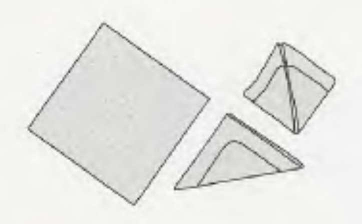


52б. Два острия оттягивают вниз подобно кожуре банана



53. Для кукурузы достаточно отогнуть вниз верхний слой вершины

Поставленная на тарелку, такая салфетка с опущенным вниз острием напоминает наполовину очищенный банан. В отогнутой вершине початка кукурузы можно вообразить нити зерен



54 Башенный шпиль
55 Двустворчатые ворота
56 Арка ворот



54а. Нижнюю вершину накладывают на верхнюю





54б. Боковые углы загибают назад и вставляют один в другой

Для башенного шпиля или двустворчатых ворот хороши салфетки с декоративной отделкой по краю. Арку ворот (слева) можно сделать более округлой



55а. Обе вершины башенного шпиля растягивают в стороны

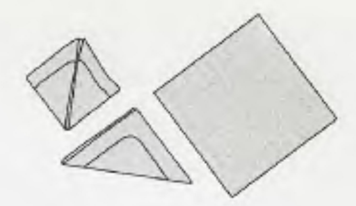


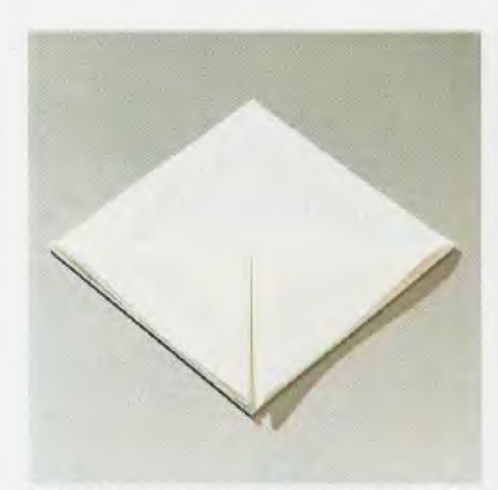
55б. В заключение верхний слой среднего шпиля отгибают вниз



56. Арку складывают, как башенный шпиль, только боковые углы скрепляют спереди

57 Королевская мантия
58 Лилия





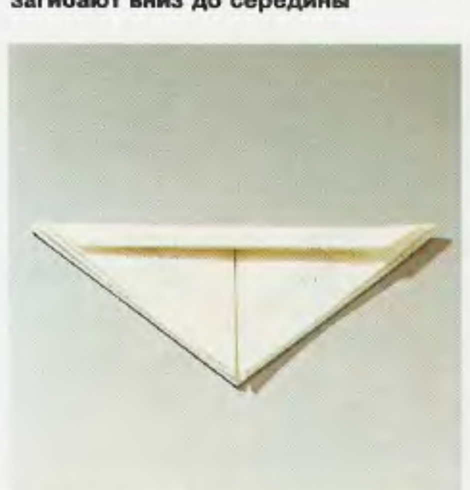
57а. Верхние углы салфетки отгибают вниз



57б. Вершину верхнего треугольника загибают вниз до середины



Лилии как форма салфетки и сочетающиеся с ними украшения из цветов создают единую декорацию празднично сервированного стола



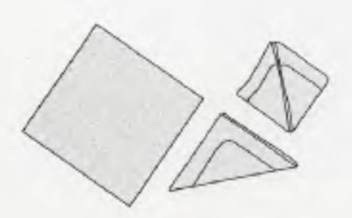
57в. Верхнюю часть складывают пополам и отгибают



57г. Боковые углы скрепляют друг с другом и вытягивают острия



58. Острия королевской мантии отгибают вниз и закрепляют за рантом



59 Лебедь

Чтобы сложить лебедя, необходимы салфетки размером не меньше, чем 50x50 см. Если на салфетку, прежде чем ее складывать, положить очень прочную алюминиевую фольгу, то это придаст фигуре большую устойчивость.



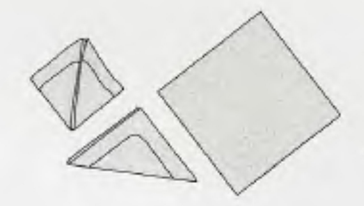
59а. Верхний конец переверните вниз, и с обеих сторон к середине заложите по две складки



59б. Обе половины наложите друг на друга и оформите шею лебедя



59в. Установите лебедя на столе, клюв должен смотреть вверх



60 Павлин

Лебедя и павлина часто используют для украшения декоративных тарелок. Сделанные из салфеток размером 80х80 см, они станут «гвоздем стола», если вы украсите ими стол-буфет с холодными закусками. В качестве оперения можно использовать тройной веер со шпилями или тройной веер со сдвоенными шпилями



59г. Джонку или тройной веер (смотри страницы 77 и 74) используйте в качестве оперения



59д. Так тройной веер присоединяют к шее лебедя



60. Высоко поднятый расправленный веер превращает лебедя в павлина


bend am Froschteich

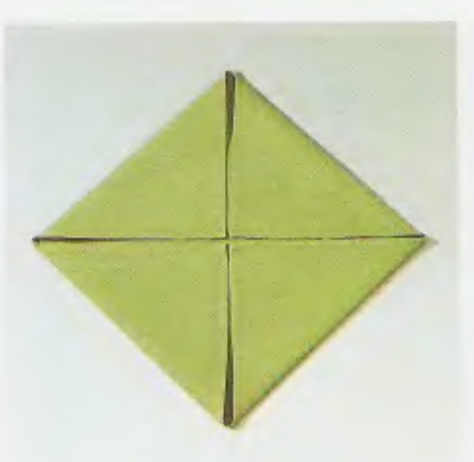
Группа В

Основой для создания фигур этой группы является салфетка, разложенная изнанкой наружу. Все четыре ее угла загибают к центру, причем сначала ногтем большого пальца придерживают середину верхнего края салфетки, а верхние углы загибают к середине один за другим. Затем таким же образом поступают и с нижними углами. Чтобы все углы точно сошлись в центре, а линия соприкосновения сторон была ровной, салфетка должна быть строго квадратной.

Внимательно следите за схемами вверху каждой страницы, они напомнят вам, с чего начинать складывать фигуры этой группы.

В процессе работы нужно обратить особое внимание на то, как переворачивают салфетку, поскольку от этого существенно зависит, получится у вас фигура или нет.

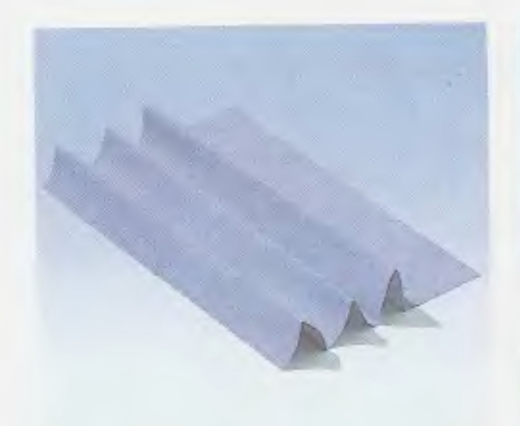






61 Мотылек

62 Пинчер



61а. Заложите на салфетке 6—8 одинаковых складок



61б. Согните салфетку посередине и разложите концы в виде крыльев



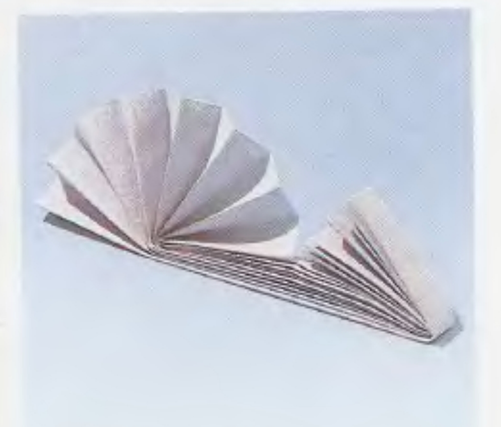
Для обеих этих фигур, и особенно для пинчера, не следует брать слишком большие салфетки, зато с успехом можно использовать бумажные или флизелиновые салфетки



62а. Один конец салфетки с заложенными складками загните к середине



62б. Так же загните и другой конец и зафиксируйте сгибы



62в. Загнутые с обеих сторон концы разверните в виде вееров

63 Испанская стена



63а. Концы салфетки с четырьмя заложенными складками на четверть загните к середине



63б. Переверните салфетку и вновь сложите оба конца к середине



63в. Концы вытяните из середины и раскройте веером

Для испанской стены на салфетке можно заложить до восьми складок. Веер в этом случае будет выглядеть еще роскошнее. Разумеется, чем салфетка больше, тем больше складок на ней можно заложить

64 Плывущий лебедь



64а. Наложите на салфетку алюминиевую фольгу и сложите к середине углы



64б. Обе стороны еще раз заверните к середине нижними концами внутрь



64в. Салфетку сложите пополам, затем отогните назад часть острия



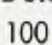
64г. Зафиксируйте сгиб складки и сложите лебедя



64д. Шею отогните под прямым углом, клюв отведите немного в сторону



64е. Зафиксируйте образовавшиеся сгибы и поставьте лебедя





Такого лебедя складывают из хорошо накрахмаленных салфеток размером 40x40 см. Он может украсить стол-буфет с холодными закусками или же стать центром декорации праздничного стола

65 Опахало в виде пальмового листа
66 Букет



65а. Нижнюю часть салфетки загните вверх, как показано на рисунке



65б. Заложите складки, идущие от углов салфетки к нижнему центру



66. Разложенную салфетку возьмите за середину, встряхните — и букет готов

Обе эти фигуры смотрятся лучше всего, если их поместить в бокал. Можно также скрепить их концы бантом или кольцом

67 Спаржа
68 Карабины





67а. Заверните верхний и нижний края салфетки к середине



67б. Выверните наружу все четыре угла, как показано на рисунке



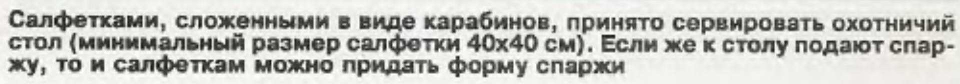
67в. С обеих сторон скатайте салфетку к середине



68а. Чтобы получились карабины, сложите салфетку в форме спаржи и переверните

68б. Оба конца загните вверх к середине и вставьте друг в друга





Салфетками, сложенными в виде карабинов, принято сервировать охотничий стол (минимальный размер салфетки 40х40 см). Если же к столу подают спаржу, то и салфеткам можно придать форму спаржи

69 Двойной веер

70 Двойной веер со шпилями



69а. Нижнюю часть салфетки отверните вверх, в полученный кармашек вложите бумажную салфетку



69б. Заложите на салфетке одинаковые складки приблизительно по 2 см



70. Чтобы получился двойной веер со шпилями, вытяните заложенные в глубине складки

Сложив таким образом бумажную салфетку, гармонирующую по цвету с другими предметами сервировки стола, вы получите множество вариантов оформления

71 Розетка



71а. Верхнюю часть салфетки заверните к середине, нижний край на четверть загните вверх



71б. Нижний край складки еще раз заверните вверх немного выше середины



В нашем примере у розетки шесть складок. В варианте оформления стола на странице 138 показана розетка с пятью складками, и выглядит она совершенно иначе



71в. Заложите на салфетке пять или шесть складок



71г. Вытяните вперед складки нижнего слоя



71д. Складки верхнего слоя оттяните назад и зафиксируйте

72 Полумесяц
73 Полная луна

С салфетками, сложенными в форме луны, хорошо гармонирует скатерть цвета ночного неба, усыпанная звездочками. Эти космические фигуры из салфеток размером 50x50 см покрывают всю сервировочную тарелку



72а. Заложите на салфетке от шести до восьми одинаковых складок



72б. Складки зажмите посередине и разверните стороны веером



73. Чтобы получилась полная луна, нужно соединить два полумесяца

74 Звезда



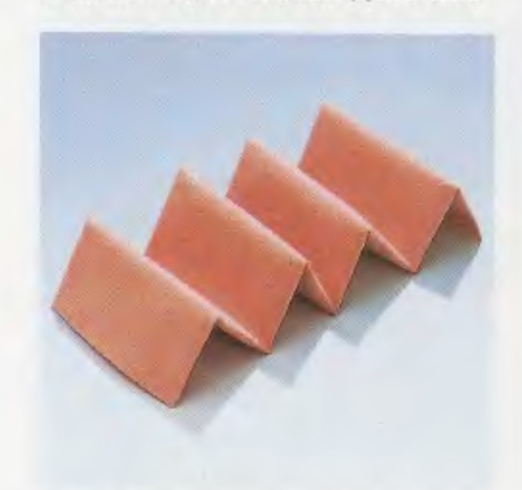
74а. Верхний и нижний края салфетки заверните к середине



74б. Нижнюю половину еще раз заверните вверх и зафиксируйте сгиб



Звезда — очень нарядная форма, причем чем больше салфетки, тем больше складок на них получится и тем элегантнее выглядит сама фигура



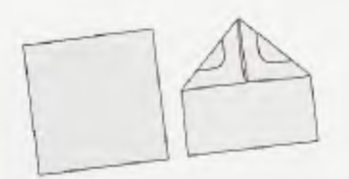
74в. Заложите на салфетке от четырех до шести симметричных складок



74г. Сожмите в руке нижние концы и вытяните заложенные складки



74д. Вытяните складки и с другой стороны



75 Парус



75а. После выполнения основных приемов сложите салфетку посередине



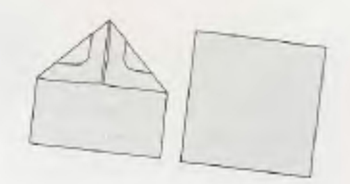
75б. Нижний конец салфетки скатайте до основания треугольника



75в. В заключение отогните треугольник вверх и слегка раскройте

Здесь показан парус из бумажной салфетки, но его с успехом можно сложить и из тканой

76 Веер с выступами





76а. Верхние углы до половины отогните назад



76б. Нижний конец заверните вверх так, чтобы были видны углы



76в. Нижний конец еще раз заверните вверх



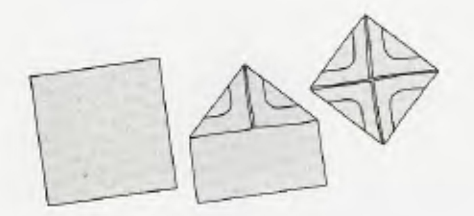
76г. Заложите с одной стороны три одинаковые складки



76д. Такие же складки заложите с противоположной стороны



В бокале или на тарелке веер с выступами в обоих случаях выглядит очень нарядно, к тому же он весьма прост в исполнении



77 Цветок лотоса
78 Кувшинка



77а. После выполнения основных приемов углы еще раз сложите к центру



77б. Переверните салфетку и снова сложите углы к центру



77в. Вытяните кончики сначала из-под углов, а затем и остальные



78а. Переверните салфетку и еще раз сложите углы к центру



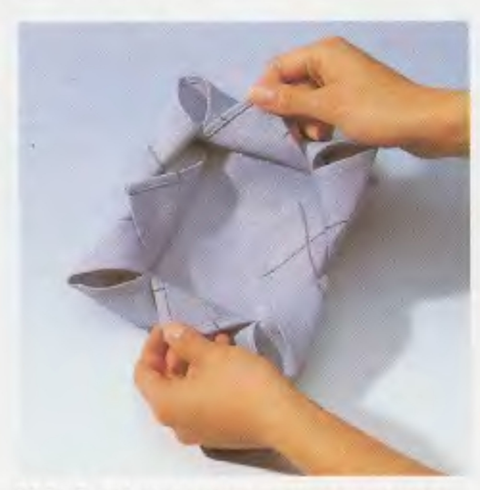
79а. Сложите цветок лотоса, не вытягивая кончиков



80а. Сложите к центру углы подушки, не поднимая кончиков



78б. Вновь переверните салфетку и вытяните кончики из-под углов



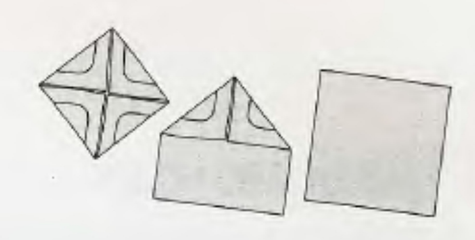
79б. Салфетку переверните, приподнимите кончики



80б. Салфетку еще раз переверните и отогните углы

79 Подушка с цветами

80 Крест



Складывая эти фигуры, особенно важно следить за тем, нужно ли переворачивать салфетку перед следующим движением или нет

Празднично сервированный стол

Праздники нужно справлять так, как вам нравится. Поскольку все они — и большие, и маленькие — всегда желанны, долгожданны, они вносят в повседневную жизнь блеск и дарят радость. Не всегда это должны быть большие семейные торжества, такие, как свадьба, крестины или юбилей. Подлинным праздником может стать обычный вечер на двоих или семейный кофе в воскресенье.

Как в минувшие века, так и сегодня искусно сервированный стол — вершина вашего гостеприимства. По-особому украсив праздничный стол, вы можете придать торжеству свой неповторимый колорит.

По своему усмотрению вы стелите ту или иную скатерть, расставляете сеты либо просто оставляете стол непокрытым. Важно только, чтобы все части композиции гармонировали друг с другом. Сервиз, свечи, оригинально сложенные салфетки, цветочные декорации или иные необыкновенные аксессуары — все это придает праздничному столу особый стиль. Во время больших торжеств рационально ставить именные карты и карты меню. Составляя меню, помните классическое правило: позаботьтесь о разнообразии. Не комбинируйте одни и те же ингредиенты. И по цвету блюда должны отличаться друг от друга. Что касается напитков, то здесь основное правило следующее: к легким блюдам следует подавать легкие напитки, к пряным, пикантным — пряные. В кулинарных книгах вы найдете полностью составленные меню на разные случаи. Любая еда вкусна за красиво накрытым столом, и здесь не следует ограничивать свою фантазию.

Каждый из приведенных нами ниже примеров должен послужить вам импульсом к созданию собственных композиций праздничного стола. Но только импульсом, поскольку главное — ваша фантазия, ваш собственный неповторимый стиль.

Необычные аксессуары придают любому столу оттенок индивидуальности









Воспоминания о прошлом

Кофейный стол

Маленький праздник в повседневной жизни — уютные посиделки за кофе в компании любимых родственников или хороших друзей. Большой подготовки здесь не требуется: аппетитная выпечка и свежий кофе — залог успеха вашей встречи. Если же вам хочется порадовать не только желудок, но и глаза ваших гостей, удивите их необычной декорацией. На приведенных фотографиях представлена одна и та же посуда, трижды по-разному декорированная. Как видите, и ваш сервиз может каждый раз выглядеть по-новому. Положите вместо обычной белой скатерти пеструю — и стол будет восприниматься иначе. Дополните понравившуюся вам композицию какими-нибудь мелочами. Особенно мило, если эти мелочи будут связаны с причиной приглашения гостей. Необычная сервировка превращает обычные кофейные посиделки в событие.

Путешествие в прошлое

Пригласите как-нибудь родственников или старых школьных подруг на «кофе воспоминаний». Украсьте стол прекрасными фотографиями из вашего альбома и попросите каждого из гостей принести с собой старые фотографии. Импровизированный праздник поможет вам вместе осмыслить прошедшее и придаст новый импульс старой дружбе.

Кофейный стол с мельницей

Здесь кофе сервирован не только как напиток — свежеподжаренные зерна еще и распространяют бодрящий аромат. Источником аромата послужит старая кофейная мельница, доставшаяся вам по наследству. В ней вы можете, крутя ручку, смолоть зерна кофе в порошок. На таком столе хорошо смотрятся коричневые салфетки, сложенные в виде букета и вставленные в кофейные чашки. Чтобы получился «букет», сложите по диагонали две тонкие бумажные салфетки. Приподнимите их, взяв посередине, и слегка встряхните. Затем, придерживая снизу рукой, вставьте «букет» в чашку.



Кофейный стол — в буквальном смысле

Кофейные посиделки и рукоделие

Если вы приглашаете подруг не только на чашечку кофе, но и для того чтобы вместе сотворить что-либо прекрасное из области рукоделия, декорация с мотком пряжи подойдет как нельзя лучше. Отдельные столовые приборы могут быть объединены нитями, идущими от стоящего в центре стола мотка пряжи. Самодельный букет из сухих цветов подчеркнет «деревенский» стиль украшения стола, вкрапления блестящих точек внесут оттенок элегантности.



«Деревенские» и элегантные аксессуары создают впечатление гармонии

Торжественный обед

Повышение по службе, создание собственной фирмы — существует множество поводов, которые можно отпраздновать на так называемых «мальчишниках» с особой торжественностью.

И то, как накрыт стол, для такого вечера имеет особенное значение: впечатление, которое он произведет, должно сразу поднять настроение у гостей. Поставьте на камчатную скатерть ваш прекрасный фарфор и приборы. Хорошие салфетки смотрятся особенно благородно в кольце из золотых или черных жемчужин (смотри страницу 27).

Дополняет композицию красивый подсвечник и разбросанные по скатерти золотые листья.



Тем, кто любит шахматы, такой стол создаст нужное настроение



Неподвластную времени элегантность придает декор из виноградных листьев, задающий тон столу

Природа — это козырь

Хотя вышитая крестом скатерть потребует много времени, ваш труд оценят все. Виноградная лоза, выполненная в мягких, богатых полутонами оттенках зеленого, дважды обвивает скатерть.

Узор вышивки на скатерти повторяется и на кофейном сервизе. Выпуклая форма чашек, кофейника, молочника, сахарницы создают атмосферу спокойствия и уюта. Определяет композицию рисунок на скатерти и посуде. Вам остается только добавить несколько новых элементов соответствующих тонов.

Зелено-белые тона повторяются в нежных цветах букета, в цветке на именной карте и в бумажной салфетке, сложенной веером.

Вот и готов празднично накрытый кофейный стол на любой случай.

Когда нужно перекусить

Просто чудо: этот стол накрыт в одно мгновенье. Яркий пример того, во что можно превратить обычный сет. В сочетании с посудой такой стол смотрится, как это сейчас модно, изысканно и в то же время безыскусственно. Рисунок сета современного графического дизайна слегка ассоциируется с Востоком. Подходящее дополнение — ярко-красная посуда. Забавны салфетки, сложенные в виде кулечка. Цветочная композиция объединяет два основных цвета: красный и желтый. Чашка так же, как и стол, имеет продолговатую форму. Она — центр и связующая деталь всей композиции. Благородный аксессуар — серебряная ложка. Для чистки серебра есть простое домашнее средство, благодаря которому и без специальных дорогостоящих средств потускневшие части вновь засверкают. Выдавите зубную пасту на ватный тампон и протрите прибор. Основательно промойте водой, вытрите досуха — и вот уже серебряный прибор блестит, как новый.



Есть множество вариантов украсить стол даже для маленького перекуса

Так можно подать на стол пряности

Застолье с хорошими друзьями

В любое время года, даже и без особого повода, пригласить хороших друзей — уже целое событие, скрашивающее наши будни. Проведите эту встречу под каким-нибудь девизом. Мы можем предложить вам посвятить импровизированный праздник такому, например, чуду, как пряности. В супермаркете вы найдете все, что вам нужно: ароматические травы, петрушку, лавровый лист, перец, гвоздику, паприку, тимьян, шалфей или орегано.

Сервировка стола может быть очень простой. Лучше всего его украсить в традиционном деревенском стиле. Приправы подаются в центре стола на листьях салата. Блюда, которые подают к такому столу, также должны соответствовать поводу маленького торжества. Выберите те, в составе которых доминируют пряности, например: белый хлеб с чесночным маслом, мясо с пряным соусом или птицу с пикантным соусом карри.

Добавить в блюда пряности по вкусу можно и на столе. Для крупной соли и зерен перца, конечно, должны стоять мельницы.





Знаки зодиака — персональные сеты для каждого члена семьи

Сеты для стола на каждый день

Такие сеты со знаками зодиака — оригинальное решение не только для тех, для кого астрология — хобби. Это замечательная идея для оформления семейного стола. Отдельные знаки зодиака пришивают к материи зигзагом на швейной машинке. Оформляя сеты, помните, что по цвету они должны гармонировать с посудой. Тогда украшение стола будет удачным. Подробное руководство вы найдете на странице 28.

В особо торжественных случаях рациональное дополнение к таким сетам — именные карты. Их вырезают из цветного картона и оклеивают кружевными узорами. Наши предложения на странице 38 могут служить отправной точкой для полета вашей фантазии.

Приглашение на гриль-вечеринку

Воспользуйтесь теплым летним вечером для встречи с друзьями, которую лучше всего устроить в вашем саду, на балконе или же на террасе.

Большое преимущество такой вечеринки заключается в том, что она не требует большой подготовки. Все виды мяса для гриля продаются уже готовые и приправленные, а хлеб в батонах и хрустящий салат — подходящий гарнир. Из напитков можем рекомендовать пиво, лучше всего из бочонка, а также и легкое вино.

Успех такой вечеринке будет обеспечен, если вы подберете к ней соответствующее декоративное освещение — фонарики, факелы и т.п.

Грубая деревенская посуда на простом деревянном столе подчеркивает атмосферу «сельской жизни». Папоротник служит «естественным» сетом, в качестве цветных пятен, украшающих такой стол, хорошо подходят томаты. Наслаждаясь грилем, не забудьте и про салфетки, которые по цвету тоже должны гармонировать с общим убранством стола.



Гриль-вечеринка в традиционном деревенском стиле, устроенная на террасе



Такой стол наверняка подтолкнет к новым свершениям в рукоделии

В обществе тех, кто вяжет

Если вы часто приглашаете своих подруг выпить кофе и вместе посидеть за рукоделием, попробуйте как-нибудь, украшая стол, обозначить и повод для встречи. Душа декорации — корзина для шерсти с разноцветной пряжей. Выбирайте такие оттенки, которые гармонировали бы с посудой и скатертью.

В качестве колец для салфеток можно использовать плетеные салфеточки, которые нужно только прорезать посередине. В образовавшееся отверстие протягивают салфетку.



Пышно украшенный цветами и фруктами летний стол для встречи с друзьями

Летний вечер

И снова летние праздники в разгаре. Где отмечать их — на природе или в квартире, — в наших широтах зависит, конечно же, от погоды. Предлагаемый ниже вариант украшения стола можно использовать в обоих случаях.

Пышный букет на основе украшает середину стола, из соломенных шляп маняще глядят на вас во всем своем великолепии сочные фрукты, свежие виноградные листья рассыпаны по всему столу. Салфетки сложены по принципу «веера»: две бумажные салфетки складываются посередине открытой стороной вверх, кладутся друг на друга, после чего примерно треть нижней части отворачивается вверх. Затем салфетки следует перевернуть на 90 градусов, сложить узкую сторону мелкими складками в виде гармошки и вытягивать внутренние складки наружу одну за другой, начиная с самого маленького листа веера, пока он не раскроется полностью.



Теплые тона, листья, травы и орехи в качестве аксессуаров — отличительная черта осеннего стола

Осенний стол

«Впустить природу в дом» — вот девиз нашего осеннего стола. Композиция выдержана в теплых оттенках коричневого, желтого и красного цветов. Тот, у кого есть красивый деревянный стол, может позволить себе отказаться от скатерти и сетов. Грубая фаянсовая посуда и толстые, похожие на пни, свечи создают уютную, задушевную атмосферу. Орехи, каштаны, куски коры и засохшие листья разложены по всему столу и вместе с приборами образуют единое целое. Будут хорошо смотреться и включенные в композицию «букета на основе» травы и плоды. Здесь для вашей фантазии нет никаких границ: позволено все, что нравится.

Что же касается кулинарии, то можно предложить блюда из дичи, жаркое, разнообразные грибные блюда. Если есть желание, можно приготовить пудинг.

Семейные праздники



Изысканно сервированный кофейный стол — достойное обрамление юбилея

Торжество в чью-либо честь

В жизни каждого из нас есть события, которые хотелось бы отметить с особой торжественностью. Будь то помолвка, удачно выдержанный экзамен, окончание учебы или юбилей — празднично сервированный кофейный стол послужит достойным обрамлением такому празднику. Бело-золотой фарфор смотрится здесь особенно утонченно. Подайте к нему шоколадные конфеты в изысканной упаковке. Пастельный тон камчатной скатерти, тончайшие салфетки, сложенные веером, и искусно рассыпанные по столу блестки подчеркнут общее великолепие.

Вечеринка накануне свадьбы

«Посуда бьется к счастью» — гласит старая поговорка. Поэтому родственники, друзья и знакомые вечером накануне свадьбы разбивают старую посуду перед дверью жениха и невесты. По существующему поверью, шум должен изгнать злых духов из дома и вызвать ангелов благословить юную пару. Поэтому несколько черепков вполне могут служить украшением стола на вечеринке накануне свадьбы. Согласно свадебному обряду, рассыпанные на столе мелкие монеты также являются залогом будущего благополучия новобрачных.

Вечеринка накануне свадьбы в деревенском стиле: к пиву, традиционному на такой вечеринке, хорошо подходит стол с холодными закусками, которые подают нарезанными




Menue



Преобладают мягкие тона: свадебный стол и сервированный по случаю крестин кофейный стол

Свадьба

Свадьба была и остается самым значительным поводом для семейного торжества. Чаще всего ее отмечают широко. Поздравить молодых, пожелать им счастья и преподнести подарки собираются, как правило, многочисленные родственники, а также друзья молодых. Как минимум два десятка гостей на свадьбе — дело обычное.

Свадебный стол стараются украсить, как только возможно. В сервировке придерживаются классических оттенков белого и зеленого: белая камчатная скатерть, белый фарфор, цветы мягких тонов и зеленые усики плюща. Изысканно оформленные именные карты указывают гостям их места, а карты меню подготавливают к ожидаемым гастрономическим радостям.

Крестины

По возвращении с торжественных крестин в церкви событие это отмечают дома с близкими и родственниками. Стол сервируют в пастельных тонах в соответствии с полом ребенка. Очень привлекательна идея использовать в качестве украшения стола пинетки, пустышку и голубые шарики. Даже игрушка может стать частью декорации.



Рабочие принадлежности на столе с закусками — намек на недавно завершенный ремонт

Вечеринка по случаю окончания ремонта

Только что отремонтированная квартира — всегда хороший повод, чтобы пригласить друзей и знакомых. Ваш дом наконец-то сверкает новизной — и у вас, разумеется, будет подходящее настроение для веселого праздника, который, кстати, не потребует большой подготовки.

А что если использовать в качестве скатерти остатки обоев, покрыв их пленкой, а на стол поставить грубые посуду и бокалы? Это красиво смотрится и соответствует непринужденному характеру такой вечеринки. Наскоро сложенная из газеты шапка маляра, пара кистей и оставшиеся банки из-под красок — подходящая декорация к празднику «с честью выдержанного» ремонта, от которого уж теперь-то вы сможете отдохнуть.



Лист бумаги с планом и деревянные стружки говорят о строительных работах, завершенных только что

Новоселье

Когда дом или квартира, куда вы недавно переехали, уже настолько благоустроены, что можно принимать гостей, не затягивайте с вечеринкой по этому поводу. На праздник можно пригласить близких, а можно воспользоваться им и для того, чтобы познакомиться с новыми соседями.

Главная тема на вечеринке по случаю новоселья — конечно же, новое место жительства, однако и в еде и напитках недостатка быть не должно. В сервировке стола большую роль играет импровизация: простая матерчатая или бумажная скатерть может служить отправной точкой. Оригинальное украшение в память о проделанной работе — рубанок и стружки. Грубая посуда создаст радостное настроение. И в наши дни сохранился старый обычай встречать гостей хлебом и солью, когда они вступают в новый дом. Он символизирует надежду на то, что в этом доме всегда будет вдоволь еды.

Общие праздники года



Доминирующие цвета пасхального стола — желтый, белый и зеленый

Праздник Пасхи

Пасха — самый большой праздник года. Для детей поиск пасхальных яиц — по-прежнему захватывающий и веселый обычай. Затем семья собирается на праздничный завтрак, в сервировку которого включены все отличительные признаки этого торжества. Весенние краски — желтый и зеленый — определяют всю композицию, в букете должно быть много нарциссов.

Центр композиции — большой, заполненный яйцами хлебный венец. Украшением служат и маленькие курочки в качестве подставок для яиц, а также декоративные цыплята. Все фигурки вырезают из цветной бумаги или тонкого картона.

День Матери

Традиционные в этот день внимание и забота по отношению к самому близкому человеку начинаются с раннего утра. Младшее поколение должно подумать не только о любовно накрытом к завтраку столе, но и о маленьком сюрпризе. А что может быть лучше подарка, сделанного своими руками! И обязательно цветы. Или, например, одна, но необыкновенно красивая роза! Ведь она и в наши дни — символ любви.

Очень мило, если место матери за столом украшает цветочная гирлянда. Для ее составления прежде всего подойдут мелкие, нежные цветы, например ландыши или незабудки.

Сет в виде сердца эффектно расположен в центре стола. Его вырезают из цветного картона. Остроумная идея — яйцо с поцелуем. Это может сделать любой ребенок с помощью губной помады.



Украсив стол так, вы определенно возьмете хороший старт в веселом празднике



День рождения ребенка — всегда повод для праздника. И чем больше придет друзей, тем большим будет удовольствие

День рождения ребенка

Чаще всего детские праздники устраивают по случаю дня рождения ребенка. Дети отмечают праздники очень бурно и всегда требуют чего-то особенного. А это значит, что праздник для маленьких тоже должен быть хорошо подготовлен.

Стол застилают яркой, но практичной, легко моющейся скатертью. Посуда также должна быть веселой и яркой. Желательно, чтобы она была изготовлена из небьющегося материала.

На праздничном столе обязательно должны быть свечи. На каждый прожитый год зажигают по одной, а в центре ставят так называемую свечу жизни — она немного больше остальных.

День рождения

Стол, накрытый по случаю дня рождения, почти немыслим без свечей. На каком другом празднике символическое значение свечи как «светоча жизни» проявляется так отчетливо? Немного фантазии — и на каждый год жизни можно зажечь по маленькой свечке, а затем отправить их «путешествовать» по всему столу. На выложенном кафелем столе такая декорация произведет нужный эффект. Хотя будет нелишним надежную, в общем, поверхность прикрыть прозрачной пленкой или клеенчатой скатертью.



Маленькие светящиеся островочки в форме сердечек выбраны в качестве именинных свечей

Рождество

Рождественский стол, за которым на трапезу собирается вся семья, — кульминация рождественского вечера. А потому и украшение стола должно соответствовать значению и таинству самого праздника.

Во многих семьях в святой вечер принято зажигать свечи на рождественском венке и поэтому сам венок располагают в центре стола. Однако его место может занять и рождественский букет из свежих или сухих цветов на основе из пористого материала. В него вы можете включить все, что подходит к случаю: свечи, еловые ветви, шишки, орехи, древесные грибы и мордовник. На нашей фотографии показана цветочная композиция для стола продолговатой формы. Золотые цепи создают эффектный контраст с темной зеленью елей, а блестки в виде звездочек заставляют стол сиять.

Существует милый старый обычай класть на каждый прибор маленький пакетик, в котором скрывается приятный сюрприз.



Святой вечер — преддверие превосходной рождественской трапезы. На празднично накрытом столе преобладают белый цвет и зелень елей



Новый год

Новый год принято праздновать в широком кругу друзей и знакомых. И уж, конечно, в шампанском по такому случаю недостатка быть не должно, а стол следует сервировать так, чтобы он соответствовал веселому новогоднему настроению. Конфетти оживит его, дополнив украшения из воздушных шаров и масок.

Во многих областях на Новый год принято дарить начищенную до блеска мелкую монетку, которую весь год следует носить в портмоне, дабы деньги не переводились. Существуют и другие символические новогодние подарки с пожеланиями счастья. Например, свинка и трубочист, четырехлистный клевер, грибки и подкова. Благополучие тому, кто верит в свои силы, творящие добро! Будучи одной из самых щедрых на знамения ночей, новогодняя ночь не может пройти без вопроса к оракулу. Особенно хорошо в новогоднюю ночь гадать на расплавленном воске. Корабли указывают на путешествие, змеи говорят об исполнении желаний, звезда означает счастье во всех делах.

Самое позднее за пять минут до наступления Нового года наполняют бокалы, чтобы ровно в полночь все могли «содвинуть их разом». С Новым годом!

Пестро накрытый стол с бенгальскими огнями и торт, украшенный символами счастья, приветствует Новый год







Театральный обед

Вы возвращаетесь из театра и все еще находитесь под праздничным впечатлением от только что виденного спектакля. Самое время присесть за изысканно сервированный стол. Строгая серо-голубая скатерть выигрышно оттеняет свободную цветовую гамму вечерних туалетов. Приглушенные тона сервировки рекомендуются для того, чтобы не создавать конкуренции с праздничными нарядами и избежать дисгармонии. Салфетки из того же материала, что и скатерть, сложены в форме розеток (смотри страницу 105).

Именные карты элегантны и подчеркивают повод к застолью — они украшены масками трагедии и комедии. Такие карты легко сделать самим. Поздний вечер после театрального представления диктует меню, состоящее, главным образом, из легких блюд.







Лимонный стол

Начиная со скатерти и заканчивая сочными аппетитными фруктами — на таком столе все светится разными оттенками желтого цвета, гармонирующего с приглушенными вкраплениями белых пятен. Ярко-желтые флизелиновые салфетки сложены в форме двустворчатых ворот. Как это делается, показано на странице 92. Лимонный стол излучает свежесть, от его вида и ароматов у кого-то непременно потекут слюнки. Он напоминает о летнем вечере на террасе или в зимнем саду, где легкие закуски и охлажденные напитки дают возможность отдохнуть в приятном обществе от дневной жары и набраться новых сил.

Летний стол всегда радует глаз. Тот, кому не по вкусу придется так много желтого, может заменить лимоны апельсинами или наколдовать любой другой оттенок, используя, например, зеленые лимоны. Аналогично этому можно сервировать стол в любое время года, украсив его фруктами сезона.



Деловой обед



Сама идея украсить стол подобным образом может быть привлекательна как для обеда журналистов, так и для любого другого делового обеда. К тому же ее весьма просто претворить в жизнь. Несколько газет, покрытых прозрачной пленкой, а также пишущая машинка в центре стола создадут непринужденную атмосферу. Черно-белые тона газет повторяются в тарелках и салфетках-конвертах. Как сложить такой конверт, подробно объяснено на странице 82. Тот, кто не любит есть с черных тарелок, может ограничиться черными сервировочными тарелками.

Иллюстрированные журналы придали бы такому столу совершенно иной оттенок. В этом случае цвет сервировочных тарелок мог бы варьироваться от сияющего красного до ярко-зеленого. А вообще существует множество вариантов оформления стола для делового обеда.


ELITE
R-THE-COUNTER
CURRENCY FUTURES

Шкипер

Несомненно, за таким столом вам будет весьма приятно оживить свои воспоминания о путешествиях под парусом. Все здесь выдержано в бежево-коричневых тонах благородного корабельного дерева. Конечно же, вы не обойдетесь и без розы ветров, ориентированной по сторонам света. И плюс к этому вполне можете добавить компас!

Деревянные тарелки и столовые приборы с деревянными ручками напоминают о незатейливом корабельном быте. А корабль внутри бутылки придает этому столу совершенно особое очарование. Однако можно обойтись и без этого атрибута и с удовольствием воспользоваться фарфоровыми тарелками. Сразу после того, как еда будет подана, приборы можно сменить. Гармонирующие по цвету салфетки из флизелина вставляют в бокалы в форме букетов (смотри страницу 102).




N
O
S


Black Pearl



Черная жемчужина

А вот идея для элегантного делового обеда в узком кругу. Оригинальное решение сервировки на три персоны придает этому столу особенный шарм. Красные сегменты резко выделяются на черном фоне. И в то же время их форма определяет и расстановку бокалов. Едва уловимое красно-золотое мерцание и позолоченные приборы подчеркивают элегантность стиля. Однотонные черные салфетки с золотым кантом, сложенные простым веером (смотри страницу 70), гармонично завершают картину.

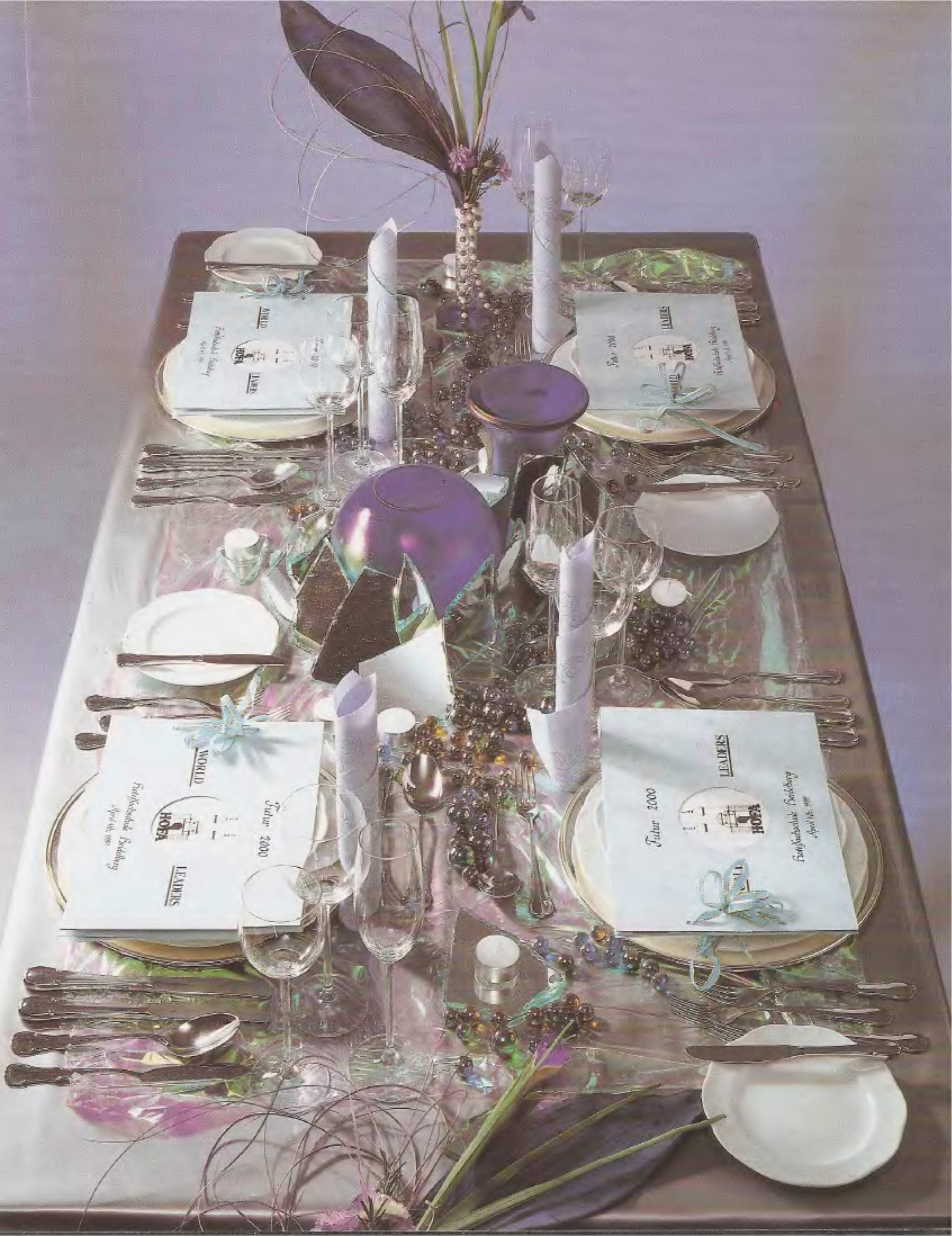
Это стол для деловых партнеров, которых очень высоко ценят. За такой стол можно посадить и зарубежных гостей: черно-золотые именные карты содержат в себе и меню, составленное на трех языках: немецком, французском и английском.



Будущее — 2000

Само название такого стола указывает на особенности его дизайна: будущее. Гамма цветов от серо-голубого до стального ассоциируется со сферами и пространствами. Кусочки зеркала и характерные стеклянные шары при соответствующем освещении отбрасывают нереальный мерцающий свет. Столовые приборы и свернутые в форме обелисков салфетки (смотри страницу 86) значительно в меньшей степени притягивают взгляды, нежели скопление всех этих мерцающих элементов. Это — стол для устремленных в будущее молодых гостей, которые не прочь поэкспериментировать.




WORLD
LEADERS
Futur 2000

Японский стол

Символ Японии — красный цвет. Мы же хотим предложить вам совершенно новую версию — светло-розовую гамму, где тон задает нежная скатерть. Посуда с черной каймой и розовым цветком подчеркивает японский колорит. Особенно оригинально выглядят карты меню в виде своеобразных ширм. Если позади таких ширм поставить свечи, они будут производить впечатление окон японских домов. Черные бумажные салфетки в комбинации со светло-розовыми завершают игру цвета. Как складывать саксонскую кепку, показано на странице 62, как сложить шапку епископа, подробно объяснено на странице 90. Для такого стола весьма существенным является не только его цветовое решение, но и соответствие японскому стилю туалетов и аксессуаров собравшихся.





ББК 84.4 Гер
К16

КАК КРАСИВО НАКРЫТЬ СТОЛ

Перевод с немецкого
Татьяны Григорьевой

Редакторы *Т. Носенко, Т. Фомина*
Художественный редактор *Н. Панасенко*
Технический редактор *Г. Васильева*
Ответственный за выпуск *Е. Власюк*

«АСТ-ПРЕСС»
107078, Москва, а/я 195

ЛР № 064267 от 24.10.95

Подписано в печать 09.01.96. Формат 60×90/8. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 19,0. Тираж 10 000 экз. Заказ № 5.

Отпечатано на Можайском полиграфкомбинате Комитета РФ по печати.
143200, г. Можайск, ул. Мира, 93.

К 0301080000-001
8Ш9(03)-96

ISBN 5-214-00194-0

Мы всегда с удовольствием садимся за красиво накрытый стол. В этой книге вы найдете восхитительные образцы сервировки по случаю дня рождения и детского праздника, Пасхи и Рождества, Нового года и 8 Марта, свадьбы и просто вечеринки в кругу друзей. Вы узнаете, как подобрать скатерть и красиво сложить салфетки, украсить стол оригинальными композициями из живых и сухих цветов и выбрать свечи, оформить именные карты и карты меню и как рассадить гостей.

Великолепные цветные фотографии и советы лучших дизайнеров раскрывают шаг за шагом секреты и тонкости сервировки стола и помогут любой хозяйке превратить домашнее застолье в незабываемый праздник.





КАК КРАСИВО НАКРЫТЬ СТОЛ